

Vergabe einer Dienstleistungskonzession
Herstellung/Lieferung/Ausgabe von Mittagessen für die Grundschule in Wahrenbrück
(ab 1.12.26 für 24 Monate + optional: 2malige Verlängerung für jeweils ein Jahr)

Leistungsverzeichnis

Gegenstand der Konzessionsvergabe ist die Herstellung, Lieferung, Bereitstellung und Ausgabe einer altersgerechten, gesunden, ausgewogenen, schmackhaften, kindergerecht gewürzten und abwechslungsreichen warmen Mittagsmahlzeit an o.g. Schule in Trägerschaft der Verbandsgemeinde Liebenwerda (nachfolgend Konzessionsgeber genannt) sowie die Wahrnehmung dazugehöriger Serviceleistungen.

Adresse der Einrichtung

Erich-Schindler-Grundschule, Zinsdorfer Str. 6, 04924 Wahrenbrück

Erläuterungen bzw. Zusatz:

I. Allgemeines

Der Konzessionsgeber gewährt dem privaten Dritten (nachfolgend Konzessionsnehmer genannt) die Erlaubnis (Konzession), auf eigenes wirtschaftliches Risiko, im eigenen Namen und auf eigene Rechnung den Schülerinnen und Schülern sowie dem Personal bzw. den Gästen der Schule eine warme Mittagsmahlzeit (Schulspeisung) anzubieten.

Gemäß § 113 Satz 1 BbgSchulG hat der Schulträger dafür Sorge zu tragen, dass die Schülerinnen und Schüler an einer warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen teilnehmen können. Die Preisgestaltung im Rahmen einer Konzessionsvergabe ist im Sinne des § 113 Satz 1 BbgSchulG als angemessen anzusehen, wenn sich das Angebot im Ergebnis eines Wettbewerbes als das wirtschaftlichste erwiesen hat.

Es ist wünschenswert, dass das Essensangebot die ernährungsphysiologischen Anforderungen gemäß den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Schulverpflegung in der gültigen Fassung erfüllt.

Folgendes Verpflegungssystem ist aufgrund der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich zugelassen: **Warmverpflegung - "Cook & Hold"**

Eine Übersicht zu Mittagessenszeiten und die derzeitige Anzahl der Kinder sind in Anlage 1 zu finden.

II. Leistung und Vertragsregelungen

1. Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot

1.1. Mittagessen

1.1.1. Die Lieferung einschließlich Essensausgabe erfolgt im Warmanlieferungsverfahren. Das Speisenangebot ist von der Menge und der Zusammenstellung her auf Schüler der 1.- 6. Klasse abzustimmen. Hinsichtlich der Beilagen ist bei Bedarf Nachschlag zu gewähren.

1.1.2. Es sind zwei Menülinien entsprechend der Altersstruktur in der Einrichtung anzubieten. Wünschenswert sind folgende Menülinien:

- 1) Menülinie in Anlehnung an DGE
- 2) Menülinie Mischkost
- 3) Menülinie Vegetarisch

Auch Kindern mit medizinisch nachgewiesenen Lebensmittelunverträglichkeiten - wie Allergien - muss die Teilnahme an der Mahlzeit durch ein spezielles Menü ermöglicht werden.

1.1.3. Verpflegungstage/Ferienzeiten

Die Schüler und Schülerinnen erhalten täglich eine warme Mahlzeit (Mittagessen) einschließlich Nachtisch. An Ferientagen sind durchschnittlich 50% der Schüler und Schülerinnen zu verpflegen.

1.1.4. Für die Herstellung des Mittagessens gilt Folgendes:

- a) Das Essen ist täglich frisch zuzubereiten und im angegebenen Verpflegungssystem zu leisten.
- b) Bei der Nachspeise sind mindestens an 2 Tagen die Woche frisches Obst und Gemüse einzusetzen.
- c) Der Speiseplan wird durch den Anbieter erstellt und ist vier Wochen im Voraus bereitzustellen. Er hat eine täglich wechselnde Speisefolge zu sichern. Fisch und Fleisch von verschiedenen Tierarten wird abwechselnd angeboten. Es erfolgen keine Wiederholungen innerhalb von minimal 4 Wochen zuzulassen. Der Speiseplan ist öffentlich auszuhängen. Der Konzessionsnehmer hat drauf zu achten, dass die Bezeichnung der Mahlzeiten in den Speiseplänen eindeutig, unmissverständlich und ausführlich ausgewiesen wird.
- d) Die Zubereitung der Mittagsverpflegung hat in Anlehnung der Empfehlungen der aktuellen DGE Qualitätsstandards für die „Schulverpflegung“ zu erfolgen (frische und unbehandelte Nahrungsmittel sowie Vollkornprodukte). Saisonprodukte sind, wenn möglich, zu verwenden. Regionale Produkte, frische Zutaten, Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.

Ferner sollten grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation eingehalten werden. Alle vorgenannten Empfehlungen, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

- e) Mittagessen und Nachtisch sind aufeinander abzustimmen (z.B. soll nichts Süßes auf Süßes folgen). Süße Hauptspeisen dürfen höchstens 2-mal pro Monat angeboten werden. Bei süßen Hauptspeisen ist frisches Obst bereitzustellen.
- f) Es sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole zu bevorzugen. Formfleischerzeugnisse sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und –prägung nicht verwendet. Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet. Der Bioanteil soll 15% jedoch max. 19% betragen.
- g) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, eine fortlaufende Dokumentation über die Warmhaltezeit zu führen. Diese Dokumentation ist dem Konzessionsgeber bei einer entsprechenden Aufforderung durch den Konzessionsnehmer zu Verfügung zu stellen.
- h) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, auf Anforderung Verpflegungsbeutel, z.B. bei Ausflugs- und Wandertagen in der Ferienzeit, bereitzustellen. Die Lieferung der Verpflegungsbeutel erfolgt bis 8:00 Uhr am jeweiligen Veranstaltungstag.
- i) Die Anlieferung und Ausgabe des Mittagessens darf den laufenden Betrieb der Einrichtung nicht beeinträchtigen.
Die Anlieferung erfolgt durch den Konzessionsnehmer frei Haus in modernen, hygienischen Transportbehältern in der erforderlichen Gebindegröße, wobei Thermoboxen nach Inhalt und Portionsmenge gekennzeichnet sind. Im Ausnahmefall und nach Rücksprache mit dem in der Einrichtung Verantwortlichen ist die Anlieferung von Mehrwegverpackungen gestattet.

Zu beachten ist, dass die Lager-, Transport- und Ausgabetemperaturen von kalten Speisen maximal 7°C beträgt. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen darf 65°C nicht unterschreiten. Die Zeit zwischen Ende des Garprozesses und Abgabe der Speisen an den letzten Essenteilnehmenden ist so kurz wie möglich zu halten und darf die maximale Warmhaltezeit von 180 Minuten nicht überschreiten.

Die Anlieferung hat so rechtzeitig zu erfolgen, dass die Esseneinnahme mit Beginn der Essenzeiten (siehe Anlage 1) erfolgen kann. Die konkreten Zeiten für die Essenanlieferung werden mit der Einrichtung abgestimmt.

Der Konzessionsnehmer stellt das Personal zur Ausgabe (Fremdbewirtschaftung) und trägt dafür Sorge, dass alle hygienerechtlichen, arbeitsrechtlichen und sonstigen gesetzlichen Anforderungen erfüllt werden.

- j) Der Konzessionsgeber ist berechtigt, Einblick in die Produktionsbedingungen der Speisen zu nehmen.

- k) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, die gleichbleibende Qualität der nach diesem Vertrag zu erbringenden Lieferungen und Leistungen zu überwachen. Er kontrolliert die Speisepläne, die Portionsgrößen und die Häufigkeiten.

2. Räumlichkeiten, Betriebsmittel, Abfallvermeidung/Reinigung und Hygiene

- 2.1. Die Einhaltung der einschlägigen geltenden gesetzlichen Vorschriften (bspw. die zentralen Verordnungen des europäischen Lebensmittelhygienerechts, Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), usw.) und die Sicherung einer hohen Qualität der Speisen werden vorausgesetzt. Die Ausweisung der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe erfolgt gemäß den aktuellen gesetzlichen Vorschriften.
- 2.2. Der Konzessionsgeber überlässt dem Konzessionsnehmer für die Zubereitung und Ausgabe die erforderlichen Räumlichkeiten und darin enthaltener Ausstattung.
Der Auftraggeber überlässt dem Auftragnehmer die zur Erfüllung der Leistung in der Schule erforderlichen Räume. Hinsichtlich des Betriebes ist das Prinzip der Sparsam- und Wirtschaftlichkeit einzuhalten. Die Ausstattung der Räume mit den für die Essensausgabe und den Verzehr erforderlichen Mobiliar und dem Geschirr, Bestecke, Tablett, Küchenhilfsmaterialien - wie Kellen etc. - obliegt dem Auftraggeber. Der Auftraggeber trägt auch die Kosten der Instandhaltung für den normalen Verschleiß der Ausstattung. Der Auftragnehmer haftet dem Auftraggeber für fahrlässige, grob fahrlässige und vorsätzliche Beschädigung der Ausstattung.
- 2.3. Nutzungsbedingungen zu Räumlichkeiten, den Speiseräumen, der Küche, Geschirr und Besteck, Küchenausstattung und Reinigung werden in den allgemeinen Vertragsbedingungen festgelegt. Dem Auftragnehmer wird eine gesonderte Geräteliste übergeben. Diese Geräte werden zur Nutzung überlassen.
- 2.4. Dem Konzessionsnehmer obliegt die tägliche Unterhaltungsreinigung der Ausgabeküche inkl. der überlassenen Küchenausstattung gemäß den aktuellen Hygieneanforderungen. Er ist weiterhin für die Entsorgung der Speisereste und Küchenabfälle, des Verpackungsmaterials und sonstigen Abfalls auf seine Kosten verantwortlich. Hierfür stellt er die erforderlichen Speisereste- und Abfallbehälter. Zudem stellt er die Hygienekleidung des Ausgabepersonals und übernimmt die Reinigung der Wäsche.
- 2.5. Ätzende, übelriechende säurehaltige oder in sonstiger Weise umweltschädigende Flüssigkeiten sowie Essensreste dürfen nicht in die Entwässerungsrohre eingeleitet werden. Ausgussbecken sind sauber zu halten.
- 2.6. Es sind umweltfreundliche Verpackungsmaterialien bzw. Mehrwegverpackungen einzusetzen.
- 2.7. Der Konzessionsnehmer sichert die qualitative Eignung des von ihm eingesetzten Personals sowie Einhaltung der arbeitsrechtlichen und hygienischen Bestimmungen zu.

Ein aktuelles erweitertes Führungszeugnis ist für alle an der Schule eingesetzten Küchenkräfte sowie das Ausgabepersonal einzuholen und vor dem ersten Arbeitsantritt der Schulleitung vor Ort vorzulegen. Die Vorlage eines aktuellen erweiterten Führungszeugnisses hat alle 2 Jahre zu erfolgen (Bundeszentralregistergesetz). Der Konzessionsgeber kann sich jederzeit im Betrieb über die Einhaltung von hygienerechtlichen Vorgaben versichern.

2.8. Sollten Bauarbeiten in der Einrichtung notwendig sein, welche auch die Essensversorgung beeinträchtigen, stimmen sich Konzessionsnehmer und Konzessionsgeber vorab über mögliche Alternativlösungen ab.

2.9. Die Serviceleistungen umfassen die Vorbereitung und Ausgabe folgender Mahlzeiten:

- Mittagessen: 11:10 Uhr bis ca. 12:45 Uhr für Schüler/Schülerinnen (ggf. abweichende in den Ferien, incl. variable Ferientage)
- Abwasch des Geschirrs, aller Behälter und der benutzten Küchengeräte
- Reinigung – bei Bedarf auch Zwischenreinigung – der Stühle und Tische in den Essensräumen der jeweiligen Einrichtung.
Die Reinigung der Fußböden in den Essensräumen der Einrichtungen erfolgt – bis auf Akutverschmutzungen, die unmittelbar sofort durch den Konzessionsnehmer beseitigt werden müssen – durch eine vom Konzessionsgeber beauftragte Reinigungsfirma.
- Für die Serviceleistung kann nur qualifiziertes Personal eingesetzt werden, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf die Kinder einstellen kann.
- Der Konzessionsnehmer hat auf einen sparsamen Verbrauch von Energie und Wasser zu achten.

3. Online-Bestell- und -Abrechnungssystem

3.1. Das Mittagessen wird direkt mit den Personensorgeberechtigten der Schüler und Schülerinnen / sonstiges Personal über privatrechtliche abzuschließende Verträge bestellt und abgerechnet.

3.2. Der Konzessionsnehmer stellt ein modernes und praktikables Online-Bestell- und -Abrechnungssystem bereit, um flexibel auf Bestelländerungen reagieren zu können.

3.3. Den Personensorgeberechtigten ist die Möglichkeit einzuräumen, die Mittagsmahlzeit werktäglich bis 8:00 Uhr zu stornieren. Ausnahmsweise - etwa bei unvorhergesehenen Schulschließungen – kann die gesamte Essensversorgung durch die Schulleitung oder durch den Beauftragten der Schulleitung storniert werden, ohne dass Schadenersatzansprüche des Konzessionsnehmers entstehen.

- 3.4. Die Bezuschussung der Mittagsverpflegung in einzelnen Fällen auf Grundlage des Bildungs- und Teilhabepaketes der Bundesregierung erfolgt über den Landkreis Elbe-Elster oder beim Jobcenter auf Antrag der Personensorgeberechtigten. Der Zuschuss wird vom Landkreis Elbe-Elster/Jobcenter direkt an den Konzessionsnehmer gezahlt. Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, Zuschüsse aus dem Bildungs- und Teilhabepaket direkt mit dem Landkreis Elbe-Elster/Jobcenter abzurechnen.
- 3.5. Der Konzessionsnehmer sichert die Vertragserfüllung auch bei Mehr- oder Minderbedarf der Anzahl der Portionen laut Ausschreibung zu.
- 3.6. Die Bestellung erfolgt in der Regel 14-tägig auf der Grundlage eines Speiseplanes. Es werden 3 Wahlessen pro Tag angeboten.

4. Vertragslaufzeit

- 4.1. Der Vertrag tritt zum 01.12.2026 in Kraft und wird für eine Laufzeit von 2 Jahren geschlossen. Er verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr, wenn nicht einer der beiden Vertragspartner mit einer Frist von 6 Monaten zum Ende der Laufzeit, max. 4 Jahre = 30.11.2030, kündigt.
- 4.2. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Ein wichtiger Grund zur Kündigung des Vertragsverhältnisses für den Konzessionsgeber ist insbesondere auch dann gegeben, wenn der Konzessionsnehmer trotz einer in Schriftform erfolgten Abmahnung wegen einer nicht oder nicht vertragsgerechten Erfüllung der Leistungspflichten erneut gegen die ihm obliegenden Pflichten aus dem Vertrag verstößt.
- 4.3. Der Konzessionsnehmer bietet dem Konzessionsgeber einen Vertragsentwurf auf Grundlage des Leistungsverzeichnisses an.

5. Preise

- 5.1. Der vereinbarte Einheitspreis (entsprechend Leistungsverzeichnis) pro Essen ist für die Vertragslaufzeit bindend und enthält die gesetzliche Mehrwertsteuer und alle Nebenkosten. Er wird nur durch Umstände verändert, die die Konzessionsnehmer nicht zu verantworten haben (z.B. Erhöhung der Mehrwertsteuer, Änderungen Mindestlohngesetz-MiLoG). Mit dem Essenpreis sind alle für die sachgerechte Ausführung erforderlichen Aufwendungen für die Versorgung (Warenlieferung, Herstellung, Serviceleistung) abgegolten.
- 5.2. Bei Änderung der Mehrwertsteuer gilt für die Abrechnung der Leistung, der zum Zeitpunkt der Ausführung geltende Steuersatz.
- 5.3. Preisänderungen sind 3 Monate im Voraus anzukündigen. Preisänderungen bedürfen einer vertraglichen Vereinbarung. Sollte keine Preiseinigung zwischen den Vertragspartnern erzielt werden, steht dem Konzessionsgeber ein außerordentliches Kündigungsrecht zu.

6. Abtretung

Die Ansprüche des Konzessionsnehmers aus diesem Vertrag können nicht abgetreten werden.

7. Informationspflichten

Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet:

- den Konzessionsgeber unverzüglich zu unterrichten, falls er das Gewerbe abmeldet
- bei Havarien oder anderen Leistungsstörungen den Konzessionsgeber sofort zu informieren und Ersatzlösungen anzubieten

8. Haftung

Der Konzessionsnehmer haftet nach den gesetzlichen Vorgaben. Dies umfasst eine Haftung für Schäden aus verunreinigten Lebensmitteln sowie für alle Schäden, die von ihm oder seinem Personal im Zusammenhang mit der Lieferung, Nutzung der Räume und des Inventars oder sonstigem Eigentum des Konzessionsgebers verursacht werden.

Der Konzessionsnehmer hat Schäden, sobald er sie bemerkt (egal wo), dem Konzessionsnehmer schriftlich anzuzeigen.

Der Konzessionsnehmer trägt das Risiko der Beschädigung und des Diebstahls seines Eigentums.

9. Allgemeine Vertragsbedingungen

Es gelten die allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B).

Der Bieter erklärt mit der Abgabe und Unterzeichnung seines Angebotes, dass:

- mit dem Angebot nur die eigenen Preisermittlungen zugrunde liegen und mit anderen Bewerbern Vereinbarungen weder über die Preisbildung noch über die Gewährung von Vorteilen an Mitbewerbern, auch nicht nach Abgabe des Angebotes, getroffen sind.
- er technisch und wirtschaftlich in der Lage ist, den Auftrag in dem vorgesehenen Umfang auszuführen.

Der Einwand, dass der Bieter über den Umfang der Leistung oder über die Art und Weise der Ausführung nicht genügend unterrichtet gewesen ist, ist ausgeschlossen.

Das Angebot gilt als abgelehnt, wenn bis zum 20.09.2026 kein Zuschlag erteilt worden ist. Bieter, denen kein Zuschlag erteilt wird, erhalten eine entsprechende Mitteilung. Jeder Schadensersatzanspruch wegen Versagung des Zuschlags wird ausgeschlossen.

Das Angebot ist in deutscher Sprache zu erstellen und in schriftlicher Form fristgerecht unterzeichnet bei der Verbandsgemeinde Liebenwerda, Zentrale Ausschreibungsstelle einzureichen.

III. Angaben zum Verfahren

1. Ortsbesichtigung

Die Örtlichen Gegebenheiten in der Erich-Schindler-Grundschule sollten vom Bieter im Voraus besichtigt werden, um über die Leistung bzw. über die Art der Ausführung Kenntnis zu erlangen. Termine sind mit der Verbandsgemeinde Liebenwerda abzustimmen unter Telefon: 035 341 / 155 335.

Es ist davon auszugehen, dass die vorhandenen baulichen und räumlichen Voraussetzungen für den Vertragszeitraum grundsätzlich nicht verändert werden. Sollten Veränderungen der Küchentechnologie während der Vertragslaufzeit durch den Konzessionsnehmer sachbegründet erforderlich sein, bedarf dies grundsätzlich der Genehmigung des Konzessionsgebers.

Hiervon ausgenommen sind vom Konzessionsgeber veranlasste Umbauten.

2. Angaben zu Eignung

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

- siehe Angaben im Formular 3.4 – Zusammenstellung der Angebotsunterlagen
- Darlegung zum betrieblichen Weiterbildungskonzept für das Personal
- Darlegung zum betrieblichen Hygienekonzept
- Beleg von mindestens einer vergleichbaren Referenz zur Versorgung von Kindereinrichtungen/Schulen mit Verpflegung im Warmanlieferungsverfahren oder gleichwertigem Verfahren unter Angabe eines Ansprechpartners (Einrichtung, Ansprechpartner, Telefonnummer, Anzahl Portionen, Zeitraum Leistungserbringung)

3. Angebotsinhalt

Das Angebot muss zusätzlich zu den o.g. Eignungsnachweisen folgende Bestandteile enthalten:

- Nachvollziehbare Preiskalkulation; insbesondere müssen der Anteil des Wareneinsatzes am Gesamtportionspreis sowie der Anteil an Serviceleistungen erkennbar sein. Das beigelegte Formblatt (Anlage 2) ist auszufüllen und dem Angebot beizufügen.
- Ausführliche Darstellung des Online-Bestell- und Abbestellsystems
- Modalitäten im Rahmen der Essenbestellung, Abbestellung/Stornierung und Essengeldkassierung
- Konzept Beschwerdemanagement und Rückmeldesystem im Rahmen der Qualitätssicherung

- Aktuelle Einkaufs- und Lieferantenlisten
- Musterspeisepläne für die gewünschte Menülinie für mindestens 4 Wochen
- Nachweis zur DGE-Zertifizierung oder gleichwertiger Nachweis zur Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards, sofern vorhanden

Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, zur Sicherung der Qualität mit einem festen Ansprechpartner ständig Informationsbeziehungen zur Einrichtung zu organisieren und zu halten.

Das Angebot ist elektronisch über das Bietertool des Vergabemarktplatzes Brandenburg (vorherige Registrierung notwendig) oder schriftlich im verschlossenen und mit dem in den Vergabeunterlagen beigefügten Kennzettel versehenen Umschlag einzureichen bei:

Verbandsgemeinde Liebenwerda
Verwaltungsstandort Falkenberg/Elster
Zentrale Ausschreibungsstelle
Heinrich-Zille-Straße 9a
04895 Falkenberg/Elster

Angebotsfrist:
04.09.2026, 11:00 Uhr

Fragen können bis zum 28.8.26 eingereicht werden. Deren Beantwortung erfolgt bis zum 1.9.26. Eine Beantwortung von Fragen, die nach dem genannten Datum eingehen, kann nicht garantiert werden.

Binde- und Zuschlagsfrist:
20.10.2026

4. Zuschlagskriterien

Angebote, die die vorhergehenden Anforderungen erfüllen, werden anhand der nachfolgenden Kriterien bewertet:

Preis	60%
Online-Bestell- und -Abbestellsystem	10%
Warmhaltezeit	30%

Es kommt die beiliegende Wertungsmatrix (Anlage 3) zur Anwendung.

Anlagen:

Anlage 1 – Essenteilauftrag und Essenzeiten
 Anlage 2 – Angebot
 Anlage 3 – Wertungsmatrix