

Inhaltsverzeichnis

1. Leistungsumfang

- 1.1. Leistungsumfang in Unterrichtszeiten
- 1.2. Leistungsumfang in den Ferien

2. Wareneinsatz

- 2.1. Wissenschaftliche Empfehlungen
- 2.2. Ernährungsphysiologische Qualität der Lebensmittel
- 2.3. Mengenangaben und Häufigkeiten
- 2.4. Menüzusammenstellung und Wahlmöglichkeiten
- 2.5. Einsatz von Zusatzstoffen
- 2.6. Abwechslung
- 2.7. Regionalität/saisonale Produkte
- 2.8. Nachhaltigkeit und Umweltschonung

3. Verpflegungssystem

4. Entsorgung

5. Küchen- und Geräteausstattung

6. Bestellung und Abrechnung

7. Anlieferung

8. Gestaltung der Angebotspreise

9. Rechnungsstellung des Lieferanten

10. Vertragslaufzeiten, Kündigung und vertragliche Pflichten

- 10.1. Grundlaufzeit
- 10.2. Verlängerungsoption
- 10.3. Grundlage
- 10.4. Eigenkontrolle
- 10.5. Kontrolle durch den Auftraggeber
- 10.6. Kündigung
- 10.7. Vertragliche Leistungen vor Beginn des Lieferzeitraums

11. Sonstige Serviceleistungen

12. Verbindlich einzureichende Unterlagen

- 12.1. Speisepläne
- 12.2. Selbstauskunft
- 12.3. Nachweis zur fachlichen Qualifikation
- 12.4. Nachweis der EU-Zulassung
- 12.5. Betriebliches Hygienekonzept
- 12.6. Verbindliche Zufriedenheitsabfragen
- 12.7. Referenzen
- 12.8. Leistungsfähigkeit
- 12.9. Weitere Eignungskriterien

13. Optional einzureichende Unterlagen

- 13.1. Ergebnisse von Akzeptanz- und Zufriedenheitsbefragungen
- 13.2. Zertifikate

14. Probeessen

15. Bewertung des Angebots und Zuschlagskriterien

16. Sonstiges

17. Abwicklung des Vergabeverfahrens (eVergabe)

17.1. Bereitstellung der Verfahrensunterlagen

17.2. Einreichung der Angebote

18. Besondere Vertragsbedingungen

17.1. Tariftreue und Mindestentgelte

17.2. Nachunternehmen

17.3. Kontrolle

17.4. Sanktionen

19. Einreichung des Angebots und Kontakt

20. Anlagen zum Angebot

1. Leistungsumfang ab dem Schuljahr 2025/26

1.1. Leistungsumfang in Unterrichtszeiten

Am Montag, Dienstag und Donnerstag werden die Schülerinnen und Schüler der Turmberg-Gemeinschaftsschule (Sekundarstufe) ganztags unterrichtet. An diesen Tagen kommt ein großer Teil der Schulkinder der Klassen 5 bis 7 zum Mittagessen.

Mittwochs und freitags findet nachmittags kein Unterricht für die Sekundarstufe statt. Die Zahl der benötigten Essen ist deshalb entsprechend gering. Die Jugendlichen der Klassen 8-10 nehmen allgemein eher selten am Essen teil.

Die Schülerinnen und Schüler der Betreuungseinrichtung Haus Kunterbunt kommen montags bis freitags. Das Haus Kunterbunt wird ausschließlich von Grundschulern besucht. Für diese Kinder wird aus dem täglichen Menüplan spätestens am Mittwoch der vorangehenden Woche jeweils ein Menü ausgewählt.

Anlieferungsort ist aktuell die Schulstraße 2 in 76356 Weingarten. Die Mensa liegt im Erdgeschoss. Die Anlieferung erfolgt über eine Rampe beim Hintereingang. In der Anlage zu diesem Leistungsverzeichnis befinden sich entsprechende Lagepläne. Erster Anlieferungstag ist der 15.09.2025.

Die Speisenausgabe beginnt aktuell um 12.00 Uhr und endet spätestens um 13.40 Uhr. Innerschulische Veränderungen können zu einer Verschiebung der Zeiten führen und Ausnahmeregelungen können sich beispielsweise durch Corona-Verordnungen ergeben.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, gemäß dem Anforderungskatalog dieses Leistungsverzeichnisses eine hochwertige Mittagsverpflegung zu liefern. Diese orientiert sich an den Qualitätsstandards für Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE).

Mögliche Verpflegungskonzepte sind das Cook & Chill-Verfahren, das Cook & Freeze-Verfahren und das Cook & Hold-Verfahren. Die Küche ist aktuell für das Verpflegungssystem Cook & Chill eingerichtet. Aufgrund der vorhandenen räumlichen und technischen Kapazitäten können maximal 2 Kombidämpfer aufgestellt und angeschlossen werden.

Der Bieter muss den Ablauf des Regenerierprozesses und die Machbarkeit innerhalb des vorgegebenen Zeitfensters im Rahmen der in den Plänen dargelegten räumlichen und technischen Möglichkeiten erläutern. Zusätzliche, für das Cook & Freeze- oder Cook & Hold-Verfahren erforderliche Geräte, müssen mit den räumlichen und technischen Gegebenheiten vor Ort vereinbar sein. Zusätzliche Geräte, die für diese Verfahren erforderlich sind, müssen auf Kosten des Bieters angeschafft und gewartet werden.

Aktuell (Stand Januar 2025) wird außerhalb der Ferien folgende Zahl an Essen benötigt (gerundet):

Montags: 150 Essen Gemeinschaftsschule (Sekundarstufe), 120 Essen Grundschüler
Dienstags: 150 Essen Gemeinschaftsschule (Sekundarstufe), 110 Essen Grundschüler
Mittwochs: 5 Essen Gemeinschaftsschule (Sekundarstufe), 110 Essen Grundschüler
Donnerstags: 150 Essen Gemeinschaftsschule (Sekundarstufe), 110 Essen Grundschüler
Freitags: 5 Essen Gemeinschaftsschule (Sekundarstufe), 90 Essen Grundschüler

1.2. Leistungsumfang in den Ferien

Für die Kinder im Haus Kunterbunt wird außer in den Weihnachtsferien und zwei Wochen im

Sommer auch während der Ferien von Montag bis Freitag ein Mittagessen benötigt. Die Essenszahl ist jedoch deutlich reduziert. Sie liegt aktuell bei maximal 34 Essen pro Tag.

Bislang kommt hier das Cook & Hold-Verfahren zum Einsatz, da in der Küche kein Personal für die Aufbereitung des Essens zur Verfügung steht. Die notwendigen Warmhaltebehälter werden von Personal der Gemeinde ein- und ausgeschaltet. Sollte der Bieter eine andere Verpflegungsvariante bevorzugen, muss auch hier der Ablauf und die Machbarkeit (siehe 1.1.) erläutert werden.

2. Wareneinsatz

2.1. Wissenschaftliche Empfehlungen

Die Orientierung an den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), veröffentlicht im DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023) ist für den Auftragnehmer bindend und muss für die Schülerinnen und Schüler der Grundschule sowie der Gemeinschaftsschule umgesetzt werden, sofern diese Leistungsbeschreibung keine abweichenden Regelungen enthält.

2.2. Ernährungsphysiologische Qualität der Lebensmittel

Den Schülerinnen und Schülern muss es aufgrund des Speisenangebotes möglich sein, sich ausgewogen und vollwertig im Sinne des DGE-Qualitätsstandards zu ernähren. Gleichzeitig ist das Speisenangebot zielgruppengerecht zu gestalten. In gewissem Umfang sind auch die Vorlieben der Schülerinnen und Schüler (z. B. im Hinblick auf Paniertes oder verarbeitete Fleischprodukte) zu berücksichtigen. Die oben genannten Empfehlungen geben hierzu klare Vorgaben.

Die Richtlinien der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) sind einzuhalten und entsprechende Speisepläne, in denen Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind, anzufertigen und der Mensa zur Verfügung zu stellen.

In der Selbstauskunft hat der Bieter die Produktqualität der von ihm eingesetzten Lebensmittel gemäß des DGE-Qualitätsstandards zu beschreiben und einmalig bei Angebotsabgabe schriftlich nachzuweisen, inwieweit der empfohlene Lebensmitteleinsatz in seinem Angebot umgesetzt wird.

Es ist auf nachfolgend genannte Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen zu verzichten:

- vitaminisierte Produkte
- Formfleisch
- Produkte mit Zusatz von Glutamat (Geschmacksverstärker) und/oder künstlichen Aromen
- gentechnisch veränderte Lebensmittel

Garprozesse, Standzeiten und andere, die Produktqualität beeinflussende Vorgänge, müssen dokumentiert und ständig kontrolliert werden. Die Warmhaltung von Speisen darf eine Dauer von 3 Stunden nicht überschreiten.

2.3. Mengenangaben und Häufigkeiten

In Abhängigkeit vom Alter der Schülerinnen und Schüler (Primarstufe und Sekundarstufe) variieren die Größen für die Zufuhr von Energie und Nährstoffen und damit auch die Portionsgrößen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gibt Orientierungswerte für Portionsgrößen und Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung vor, nach denen sich der Auftragnehmer zu richten hat.

2.4. Menüzusammenstellung und Wahlmöglichkeit

Es werden täglich mindestens zwei Menüs, bestehend aus Hauptgericht mit Gemüsebeilage oder Salat sowie einem Nachtisch angeboten. Der Nachtisch muss 2-3-mal wöchentlich aus frischem Obst bestehen, dazu im Wechsel Fruchtjoghurt, Quark, Pudding oder Gebäck. Eine Ausnahme sind süße Hauptgerichte. Anstelle von Gemüsebeilage oder Salat wird zu diesen eine Vorsuppe gereicht.

Menülinie 1 entspricht den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen, auch bezüglich der Häufigkeit einzelner Lebensmittelgruppen (insbesondere Fleisch und Fisch) innerhalb eines 8-Wochen-Speiseplans.

Menülinie 2 ist vegetarisch. Bei den ovo-lakto-vegetarischen Gerichten soll die Hauptgerichtskomponente primär aus Nudeln, Getreide, Kartoffeln oder Hülsenfrüchten und Gemüsebeilage bestehen.

Süße Hauptgerichte sind nur selten (1x in 10 Verpflegungstagen) anzubieten und nicht gleichzeitig auf beiden Menülinien.

Schülerinnen und Schüler, die aus gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Nahrungsmittel verzichten müssen, wird nach Absprache ein Alternativgericht zur Verfügung gestellt. Dies gilt sowohl für Unterrichts- als auch für Ferienzeiten.

Auf Vorbestellung ist den Schülerinnen und Schülern, die aufgrund einer Unternehmung der Klasse außerhalb des Schulgebäudes nicht am Mittagessen teilnehmen können, ein Lunchpaket bereitzustellen. Dieses muss aus einem ovo-lakto-vegetarisch belegten Brötchen (z. B. mit Käse, vegetarischem oder veganen Brotaufstrich) mit Salat- oder Gemüse garnitur, einem Rohkostsnack, 2x Obstsnack (z. B. Apfel und Banane) bestehen. Wir erwarten, dass der Caterer die sich daraus ergebende Vielfalt an Möglichkeiten nutzt und das Lunchpaket abwechslungsreich gestaltet. Die Lunchpakete sind gekühlt anzuliefern. Die Bereitstellung von Mittagessen entfällt in diesen Fällen entsprechend der Anzahl an Lunchpaketen.

2.5. Einsatz von Zusatzstoffen

Werden Zusatzstoffe verwendet, sind diese laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren und auf dem auszuhändigenden Speiseplan zu vermerken. Geschmacksverstärker, künstliche Farb- und Süßstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe dürfen nicht verwendet werden. Allergieauslösende Stoffe müssen laut EU VO 1169/2011 gekennzeichnet werden. Zur Kennzeichnung wird ein Verzeichnis erstellt, das auf Wunsch eingesehen werden kann.

2.6. Abwechslung

Eine Wiederholung von Gerichten (Komplettmenüs) ist über einen Zeitraum von acht Wochen zu vermeiden. Hierbei hat die Speisen- bzw. Menüfolge an den Wochentagen zu rotieren (Beispiel: Das Fischgericht soll nicht ausschließlich freitags angeboten werden.).

Es sollen auch die unterschiedlichen Nationalitäten der Schülerinnen und Schüler Berücksichtigung finden, indem Speisen aus anderen Kulturkreisen angeboten werden.

Es ist zu erläutern, durch welches Konzept diese Punkte Berücksichtigung finden bzw. umgesetzt werden.

2.7. Regionalität/saisonale Produkte

Es ist mindestens zweimal pro Woche eine regionaltypische Speise bzw. ein regionaltypisches Gericht anzubieten. Schwerpunktmäßig werden saisonale Produkte verwendet.

Es ist zu erläutern, durch welches Konzept diese Punkte Berücksichtigung finden bzw. umgesetzt werden.

2.8. Nachhaltigkeit und Umweltschonung

Der Auftraggeber wünscht ausdrücklich den Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln und Lebensmitteln aus nachhaltiger Wirtschaftsweise, wenn diese mit nur geringem oder keinem Preisabstand zu konventioneller Ware eingesetzt werden können oder wenn sich der Einsatz aufgrund größerer Abnahmemengen kostenneutral verhält.

Für Bio-Lebensmittel ist insgesamt ein geldwerter Anteil in Höhe von mindestens 10 % am Gesamtwareneinkauf verbindlich festgelegt. Empfohlen wird jedoch ein Anteil von mindestens 20 % (erste Kategorie lt. § 8 Abs. 2 der Bio-AHV-Verordnung).

Nachhaltigkeit und Umweltschonung sind nicht nur eine Frage des Bioanteils. Für weitere Aspekte ist deshalb der Fragebogen in der Anlage zu dieser Ausschreibung zu beantworten.

3. Verpflegungssystem

Es ist ein rationelles Mischkostsystem auf der Basis von Cook & Chill-Speisen, Cook & Freeze-Speisen oder Cook & Hold anzubieten. Aufgrund der räumlichen und technischen Ausstattung ist das Verpflegungssystem Frischküche nicht möglich.

Das Speisenangebot ist durch frische Lebensmittel zu ergänzen.

4. Entsorgung

Es gilt das Mehrweggebot. Einwegverpackungen sind zu vermeiden. Die Anlieferung des Essens muss überwiegend in Gastronormbehältern (GN-Behälter) erfolgen, die vom Auftragnehmer gestellt und gereinigt werden.

Die Entsorgung der Speisereste übernimmt der Auftraggeber.

5. Vorhandene Infrastruktur

Die Küche ist für das Verpflegungssystem Cook & Chill eingerichtet. Die Umsetzbarkeit von Cook & Freeze oder Cook & Hold hat der Bieter aufgrund der beigefügten Pläne und Gerätelisten zu prüfen und darzulegen, wie das Konzept umgesetzt werden kann.

6. Bestellung und Abrechnung

Die Schülerinnen und Schüler der Gemeinschaftsschule bestellen direkt über ein internet-basiertes Bestell- und Abrechnungssystem, das vom Auftraggeber vorgegeben wird.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet dieses System zu nutzen und seine Speisepläne mit mindestens einer Woche Vorlauf in das System einzustellen. Die Nutzung dieses Systems ist für den Auftragnehmer kostenfrei.

Bestellungen und Stornos über das System müssen bis 11:00 Uhr des Vortages möglich sein (Ausnahme: Bestell- und Stornoende für Montag ist 11:00 Uhr des vorangegangenen Freitags). Nach Ablauf der Bestell- und Stornierungsfrist muss bei kurzfristiger Erkrankung von Schülerinnen und Schülern eine Stornierungsmöglichkeit über das Schulsekretariat bis 14:00 Uhr des Vortages bestehen. Kurzfristige Stornierung sind allerdings eher selten und liegen aktuell bei maximal 5 Essen.

Sollte sich während der Vertragslaufzeit die Anzahl der Mittagessen maßgeblich verringern, wie beispielsweise 2020 aufgrund der Corona-Pandemie, wendet sich der Auftragnehmer an den Auftraggeber. Gemeinsam wird für den entsprechenden Zeitraum eine für beide Seiten tragbare Lösung erarbeitet.

In den Ferien kommt nur die Primarstufe zum Essen. Die Zahlen sind sehr unterschiedlich. In der Regel werden montags bis freitags zwischen 15 und 34 Essen benötigt, wobei freitags erfahrungsgemäß die geringste Zahl bestellt wird.

Für die Primarstufe teilen die Schule oder Mitarbeitende der Schulkindbetreuung jeweils zum Monatsende und in den Ferien jeweils eine Woche vorher die Gesamtzahl der benötigten Essen mit. Ob Sonderessen für Kinder, die bestimmte Lebensmittel nicht vertragen, notwendig sind, wird ebenfalls von der Schule oder von Mitarbeitenden der Schulkindbetreuung gemeldet. Auch für die Primarstufe gelten, wie bei der Sekundarstufe, die Änderungsoptionen nach Absatz 3.

7. Anlieferung

Die Anlieferung der bestellten Mahlzeiten erfolgt in der Regel täglich. Das Essen muss so rechtzeitig angeliefert werden, dass es bis zu den unter Punkt 1 genannten Ausgabezeiten aufbereitet und hergerichtet werden kann.

Um unter anderem Vitaminverluste durch Lagerung möglichst gering zu halten, darf die Lagerdauer für frische Lebensmittel in unseren Räumlichkeiten maximal fünf Tage betragen.

Es wird die Nutzung von den Anforderungen entsprechenden und hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmitteln (Thermophore, Thermoporte etc.) gefordert.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden. Auf dem Schulgelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten.

Die einschlägigen DIN-Normen 10506, 10508 und 10536 zu Standzeiten und Temperaturen sind einzuhalten. Die Kühlkette bzw. Wärmekette darf nicht unterbrochen werden. Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.

Die Lieferung betreffende organisatorische Änderungen sind mit dem Auftraggeber in Absprache mit den Schulleitungen und der Schulkindbetreuung abzustimmen.

8. Gestaltung der Angebotspreise

Der Anbieter ist aufgefordert, eine Mischkalkulation anzuwenden.

Die Preise für die angebotenen Leistungen sind für die ersten 2 Schuljahre ab Start des

Vertragsverhältnisses bindend für den Auftragnehmer. Danach können auf Antrag in nachfolgend beschriebenen Grenzen Preisanpassungen vorgenommen werden.

Personalkosten: Der Stand der Personalkosten zum Stichtag des Monats der Zuschlagserteilung gilt als Referenz.

Haben sich die Lohnkosten für das eingesetzte Personal des Auftragnehmers gegenüber dem Referenzmonat nachweislich erhöht, so ändert sich der vertraglich festgelegte Preis, nur für den Personalanteil, um den nachgewiesenen Prozentsatz. Mit dem Antrag auf Preisanpassung muss der Nachweis für diesen Kostenanteil durch den Auftragnehmer ebenso vorgelegt und nachvollziehbar dargelegt werden wie der Prozentsatz der Erhöhung.

Warenkosten: Der Stand der Warenkosten zum Stichtag des Monats der Zuschlagserteilung gilt als Referenz.

Haben sich die Beschaffungskosten für die Waren nachweislich gegenüber dem Referenzmonat erhöht, so ändert sich der vertraglich festgelegte Preis nur für den Warenanteil um den nachgewiesenen Prozentsatz.

Mit dem Antrag auf Preisanpassung muss der Nachweis für diesen Kostenanteil durch den Auftragnehmer ebenso vorgelegt und nachvollziehbar dargelegt werden wie der Prozentsatz der Erhöhung, z. B. mittels Vorlage des Preisindex des statistischen Bundesamtes für Großhandelsverkaufspreise für Nahrungs- und Genussmittel.

Angepasste Preise sind dann gültig für mind. weitere 12 Monate der Vertragslaufzeit. Diese Preisanpassung bedarf der Textform. Darüberhinausgehende Anpassungen dürfen nicht vorgenommen werden.

9. Rechnungsstellung des Lieferanten

Die Rechnungsstellung des Lieferanten muss monatlich per E-Mail gesendet werden an rechnungseingang@weingarten-baden.de. Aus der Rechnung muss die Anzahl der tatsächlich gelieferten Essen ersichtlich sein.

10. Vertragslaufzeit, Kündigung und vertragliche Pflichten

Gegenstand des Vertrages ist die Lieferung einer hochwertigen Verpflegung auf Basis des vorliegenden Leistungsverzeichnisses.

10.1. Grundlaufzeit

Mit dem Zuschlag wird der Vertrag über die beschriebenen Leistungen geschlossen. Der Vertrag beginnt zum 15.09.2025. Die Grundlaufzeit des Vertrags beträgt zunächst 24 Monate. Für diesen Fall endet die Grundlaufzeit am 10.09.2027.

10.2. Verlängerungsoption

Wird das Vertragsverhältnis nicht schriftlich bis spätestens sechs Monate vor Ende der gültigen Laufzeit gekündigt, so verlängert sich der Vertrag automatisch über das Ende der aktuellen Laufzeit hinaus um ein weiteres Schuljahr (inklusive Sommerferien).

Eine solche automatische Verlängerung kann höchstens 3 Mal um jeweils ein Schuljahr erfolgen, bis zur maximalen Laufzeit dieses Vertrags, d. h. bis zum 07.09.2029. Spätestens zu diesem Zeitpunkt endet das Vertragsverhältnis automatisch ohne die Notwendigkeit einer Kündigung.

10.3. Grundlage

Grundlage sind die Unterrichts- und Ferienzeiten in Baden-Württemberg. In einigen Ferienwochen (Faschingsferien, Osterferien, Pfingstferien, 3-4 Wochen Sommerferien und Herbstferien) findet für die Grundschul Kinder eine Verpflegung statt. Es werden bis zu 35 Essen täglich benötigt.

10.4. Eigenkontrolle und Dokumentation

Der Anbieter verpflichtet sich zur betrieblichen Eigenkontrolle und zur Dokumentation seiner Arbeit. Die Vorgaben des HACCP sind hierbei zu beachten.

10.5. Kontrolle durch den Auftraggeber

Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien werden vom Auftraggeber unangemeldete stichprobenartige Kontrollen durchgeführt.

10.6. Kündigung

Das Recht der Parteien zur außerordentlichen Kündigung des Vertrags aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

Bei Nichteinhaltung der vertraglichen Vorgaben ist der Auftraggeber nach schriftlicher Abmahnung zur fristlosen Kündigung des Vertrages berechtigt.

10.7. Vertragliche Leistungen vor Beginn des Lieferzeitraums

Der Bieter verpflichtet sich, im Falle einer Zuschlagserteilung, spätestens in Woche 26 folgende vertragliche Leistungen vor Beginn der Essenslieferung zu erbringen:

- Startbesprechung mit dem Auftraggeber
- Besichtigung der Räumlichkeiten
- Erstellen der Speisepläne für den Beginn der Verpflegung nach den Sommerferien

11 Sonstige Serviceleistungen

Vorgesehen ist, dass regelmäßig Umfragen zur Zufriedenheit der Essensteilnehmer durchgeführt werden (siehe auch Punkt 12.6). Die Ergebnisse bezüglich des Essens werden an den Auftragnehmer weitergeleitet, der sich unverzüglich mit dem Auftraggeber in Verbindung setzt. Der Auftragnehmer hat in seinem Unternehmen ein Beschwerdemanagement zu installieren, in dem der Umgang mit Reklamationen systematisch und zielorientiert geregelt ist.

Nach Zuschlagserteilung benennt er aus seinem Unternehmen eine feste Ansprechperson, die vom Auftraggeber und deren Vertreter, insbesondere der Schule und der Schulkindbetreuung, nicht nur in Beschwerdefällen kontaktiert werden kann. Die Ansprechperson sollte sich ebenso wie der Auftraggeber bzw. dessen Vertreter/innen aktiv um einen konstruktiven Dialog bemühen. Sie sollte die Besonderheiten in Weingarten (Baden) kennen.

Die Ansprechperson muss per Telefon und E-Mail erreichbar sein und regelmäßig bzw. bei

konkretem Anlass an Besprechungen teilnehmen.

Turnusmäßige Besuche der Ansprechperson vor Ort müssen während der Schulzeit bzw. Öffnungszeiten der Mensa mindestens vierteljährlich erfolgen. Dem Auftraggeber ist dies in geeigneter Weise zu belegen.

Der Schulträger, die Schule und die Schulkindbetreuung benennen ebenfalls Ansprechpartner mit Telefonnummer und E-Mail-Adresse.

Regelmäßige Besprechungen mit den an der Mittagsverpflegung beteiligten Personen (bspw. Vertreter des Auftraggebers, Vertreter der Schule bzw. der Schulkindbetreuung sowie Ansprechpartner des Auftragnehmers) finden 1x pro Schuljahr statt. Hinzu kommen evtl. Besprechungen bei Bedarf.

Der Ansprechpartner des Auftragnehmers erklärt sich bereit, bei Bedarf auch an Qualitätszirkeln teilzunehmen.

12. Verbindlich einzureichende Unterlagen

Nachfolgend aufgeführte Unterlagen sind zwingend bereits mit der Abgabe des Angebots einzureichen.

12.1. Speisepläne

Es sind Speisepläne über einen zusammenhängenden Zeitraum von mindestens vier Wochen im Sommer und vier Wochen im Winter einzureichen, die den Vorgaben dieses Leistungsverzeichnisses entsprechen. Aus den Speiseplänen muss hervorgehen, dass saisonale Produkte verwendet und auch regional typische Speisen angeboten werden.

Es muss aus den bei Angebotsabgabe vorgelegten Speiseplänen die Verwendung der eingesetzten Lebensmittel mit eindeutiger Beschreibung hervorgehen. Die Bezeichnung der Gerichte und Speisen muss eine Speiseplananalyse auf Basis der Lebensmittelqualität und -häufigkeit zulassen.

Die eingereichten Speisepläne müssen der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) entsprechen und sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen orientieren. Fleisch und Fleischbestandteile sind auf den Speiseplänen deutlich auszuweisen, ebenso die Tierart, von der sie stammen.

Die Bezeichnung der Gerichte muss klar und einfach verständlich sein. Klassische und regionale Gerichte werden ebenso erklärt wie Speisen aus anderen Kulturkreisen.

12.2. Selbstauskunft

Bei Angebotsabgabe erklärt der Bieter in einer Selbstauskunft, inwieweit er die im Leistungsverzeichnis genannten und in den Qualitäts- bzw. Prüfstandards näher beschriebenen Anforderungen umsetzt. Verwendungsangaben zu Menge und Häufigkeiten sowie Produktqualität im Sinne der Standards sind für folgende Lebensmittelgruppen zu machen:

- Getreide, Kartoffeln
- Obst und Gemüse
- Milch und Milchprodukte
- Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren
- Fisch
- Fette/Öle
- Gewürze

12.3. Nachweis zur fachlichen Qualifikation

Im Unternehmen des Auftragnehmers muss es mindestens eine Fachkraft geben, die dafür verantwortlich zeichnet, dass die Empfehlungen gemäß der Standards in der Speiseplanung umgesetzt werden. Als Fachkraft sind in Ernährungsfragen speziell qualifizierte Personen anzusehen, z. B. Köche, Ökotrophologen oder Diätassistenten. Der Bieter muss seine Fachkompetenz bei Angebotsabgabe durch Eigenerklärung bzw. auf Verlangen durch entsprechende Nachweise belegen.

12.4. Nachweis der EU-Zulassung

Da die Verpflegung in der Mensa auch Erzeugnisse tierischen Ursprungs umfasst und von einem Caterer in der Regel mehr als 1/3 der produzierten Speisen an andere Betriebe abgegeben wird, ist eine EU-Zulassung des Caterers erforderlich. Ein entsprechender Nachweis ist vorzulegen.

12.5. Betriebliches Hygienekonzept

Im Produktions- und Mensabetrieb muss gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Lebensmittelhygiene ein Eigenkontrollkonzept nach HACCP installiert sein. Das Konzept ist regelmäßig zu kontrollieren und zu dokumentieren, hierbei ist die Vorlage einer Gliederung ausreichend.

12.6. Verbindliche Zufriedenheitsabfragen

Der Auftragnehmer hat pro Schuljahr eine Zufriedenheitsabfrage (vor den Osterferien) durchzuführen und die Ergebnisse in den alltäglichen Mensaablauf bzw. nach Absprache mit dem Auftraggeber in das Speisenangebot zu integrieren.

Wie werden darüber hinaus Wünsche und Vorlieben der Schülerinnen und Schüler berücksichtigt?

12.7. Referenzen

Dem Auftraggeber ist eine Liste mit 3 Referenzen (nicht älter als 3 Jahre) vorzulegen. Die Referenzen müssen mit der zu vergebenden Leistung vergleichbar sein. Jeweils mit anzugeben sind der Leistungsumfang, die Vertragsdauer sowie der Auftraggeber mit Ansprechpartner, Anschrift und Telefonnummer.

12.8. Leistungsfähigkeit

Dem Auftraggeber ist ein Nachweis vorzulegen, aus welchem hervorgeht, wie viele Personen der Bieter in den vergangenen drei Kalenderjahren durchschnittlich beschäftigt hat. Hierbei sind Angaben zur jeweiligen Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter getrennt nach einzelnen Fach- bzw. Berufsgruppen zu machen.

Der Bieter hat zusätzlich das Zweifache des Jahresumsatzes nachzuweisen, den er mit diesem ausgeschriebenen Verfahren umsetzen würde. Hierzu hat der Bieter seinen durchschnittlichen Umsatz in den vergangenen drei Kalenderjahren nachzuweisen.

12.9. Weitere Eignungskriterien

Der Bieter hat weitere Unterlagen zur Beurteilung seiner Eignung beizufügen. Diese sind:

- Nachweis einer gültigen Police für eine Produkthaftpflicht, mindestens in Höhe von 2.000.000 € und eine Haftpflicht für Sach- und Vermögensschäden von mindestens 500.000 €

Bei einer aktuell bestehenden Unterdeckung verpflichtet sich der Auftragnehmer, im Auftragsfall, seine Verträge an die oben aufgeführten Deckungssummen anzupassen. Der Nachweis dieser Anpassung wird dem Auftraggeber spätestens eine Woche nach Zuschlagserteilung vorgelegt.

- Eigenerklärung, dass der Mindestlohn und die Arbeitsschutzbestimmungen eingehalten werden
- Eigenerklärung, dass die gesetzlichen Vorgaben des Datenschutzes eingehalten werden
- Nachweis einer aktuellen Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft
- Nachweis der Gewerbeanmeldung/-erlaubnis
- Nachweis über die Berufs- oder Handelsregistereintragung
- Bonitätsauskunft

Die Bieter müssen einen Bonitätsnachweis mit Bonitätsindex vorlegen, z. B. eine Eigenauskunft einer Wirtschaftsauskunftei (Creditreform, CRIF Bürgel) oder einen gleichwertigen Nachweis einer Wirtschaftsprüfungsgesellschaft aus dem Land, in dem der Bieter angemeldet ist (nicht älter als 6 Monate).

Hinweis: Eigenerklärungen oder Auskünfte der Hausbank erfüllen diese Anforderung nicht und führen zum Ausschluss des Bieters.

Nachzuweisen sind ein Indexwert oder eine Bonitätsstufe, aus welcher eine Einstufung mit einer mindestens „mittleren“ Bonität zweifelsfrei abzuleiten ist.

Alternativ ist die Vorlage eines gültigen Präqualifizierungszertifikats als Ersatz für Eigenerklärungen und Nachweise zulässig.

Zusätzlich ist eine Eigenerklärung zur Einhaltung der DGE-Richtlinien und der Lebensmittel-Informationsverordnung bzw. ein entsprechendes Zertifikat vorzulegen.

13. Optional einzureichende Unterlagen

Über optional einzureichende Unterlagen kann der Bieter Bewertungspunkte als Bonus erlangen.

13.1. Ergebnisse von Akzeptanz- und Zufriedenheitsbefragungen

Hat der Bieter in der Vergangenheit bereits Umfragen zur Zufriedenheit mit dem Speiseangebot in anderen Einrichtungen durchgeführt, kann er diese bei Angebotsabgabe durch Belege nachweisen. Für in den letzten 3 Jahren durchgeführte Umfragen erhält der Auftraggeber insgesamt 0,5 Punkte. Bei überwiegend positiven Ergebnissen erhält er 1 zusätzlichen Punkt.

13.2. Zertifikate

Für jedes gültige Zertifikat einer Kategorie wird 1 Punkt zusätzlich erworben. Maximal angerechnet werden 4 Zertifikate.

Sofern vorhanden, sollen bei Angebotsabgabe folgende Zertifikate und Belege eingereicht werden:

Bewertung und Zertifizierung der Verpflegungsleistung durch die Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach (Zertifikat). Vergleichbare Zertifikate sind zugelassen.

Bei Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist ein Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle einzureichen.

Bei bestehenden Qualitäts- oder Umweltmanagementsystemen (z. B. nach DIN EN ISO 9001, DIN ISO 14000) sollen diese durch das Einreichen entsprechender Zertifikate nachgewiesen werden.

Sollte der Bieter in seinem Unternehmen regelmäßig mikrobiologische Kontrollen von externen Fachfirmen durchführen lassen, sollen diese mit entsprechenden Belegen dokumentiert werden.

14. Probeessen

Die Bieter erklären sich bereit, dem Auftraggeber ein Probeessen zur Verfügung zu stellen. Für diesen Schritt der Qualitätsüberprüfung werden nur die Bieter ausgewählt, welche die Eignungskriterien vollständig erfüllen und deren Angebot für eine Bezuschlagung infrage kommt.

Von den Teilnehmern am Probeessen können für die Kriterien I-IV Noten zwischen 1 und 6 vergeben werden. Note 1 stellt die Bestbewertung dar (10 Punkte), Note 6 die schlechteste Bewertung (0 Punkte). Note 2 bedeutet demnach 8 Punkte, Note 3 ergibt 6 Punkte, Note 4 sind 4 Punkte, Note 5 sind 2 Punkte.

Bewertet werden:

- I. Allgemeiner Eindruck:*
Beachtung Saison
Geruch
- II. Geschmack:*
Salzgeschmack
Süßgeschmack
Bittergeschmack
Schärfe
typisch für Gericht
- III. Aussehen:*
Frische
Optische Ansprache des Gerichts
Farbigkeit
- IV. Konsistenz:*
Garzustand
Temperatur

15. Bewertung des Angebots und Zuschlagskriterien

Die Bewertung des Anteils an Biolebensmitteln orientiert sich an den Schranken für den Nettowarenwert des Lebensmitteleinsatzes in der Verordnung für die Bio-Außer-Haus-Verpflegung, gültig seit Oktober 2023. Bei Nachweis eines Einsatzes von 10-19 % Biolebensmitteln wird 1 Punkt, für 20-49 % werden 2 Punkte, von 50-89% 4 Punkte und von 90-100% 6 Punkte vergeben.

Zusatzpunkte können erreicht werden durch ein Konzept zur Reduzierung von Speiseresten (1 Punkt) und die halbjährliche Messung von Speiseresten (0,5 Punkte). 1,5 Punkte sind möglich durch Akzeptanz- und Zufriedenheitsbefragungen – siehe 13.1.

Bei der Abwechslung (2.6.) und bei regionalen/saisonalen Produkten (2.7.) erfolgt eine Bewertung nach Zielerfüllungsgrad.

Niedriger Zielerfüllungsgrad = 0 Punkte

Die Darstellung des Durchführungskonzepts wirkt nicht schlüssig. Die Angaben sind nicht aussagekräftig genug, weitgehend pauschal und damit nicht ausreichend für eine Bepunktung.

Bewertung Mittlerer Zielerfüllungsgrad – 0,5 Punkte

Das Durchführungskonzept wurde insgesamt umfassend und aussagekräftig dargestellt. Die Angaben lassen eine zweckmäßige Lösung erkennen. Ein angemessener Nutzen und die Erfüllung der wesentlichen Anforderungen sind für den Auftraggeber erkennbar.

Bewertung Hoher Zielerfüllungsgrad - 1 Punkt =

Das Durchführungskonzept wurde sehr schlüssig dargestellt. Es enthält sehr aussagekräftige Angaben zu allen relevanten Punkten. Die Angaben lassen eine sehr gute Lösung erkennen. Darüber hinaus enthält das Konzept weitergehende Ausführungen aus welchen für den Auftraggeber ein deutlicher Nutzen und ein deutlicher Mehrwert für die Schülerinnen und Schüler ersichtlich wird.

Maximal 4 Punkte sind möglich für vorgelegte Zertifikate.

Der Fragebogen zur Nachhaltigkeit (siehe Anlage) fließt folgendermaßen in die Bewertung mit ein:

Bei einem ganz deutlich erkennbaren, umfassenden Engagement des Bieters in Bezug auf alle angesprochenen Punkte (1-6), erhält der Bieter 5 Bonuspunkte. Die Darstellung des Engagements muss entsprechend aussagekräftig und schlüssig sein.

Bei sehr geringem Engagement in den Themenfeldern oder wenn keine oder nur wenige Listenpunkte im Betrieb erkennbar berücksichtigt werden, erhält der Bieter keinen Bonuspunkt. 2,5 Punkte werden vergeben, wenn sich der Betrieb zumindest in 3 der Listenpunkte stark engagiert und dies entsprechend nachvollziehbar erläutert.

Der Auftraggeber entscheidet über den Zuschlag nach folgenden Kriterien entsprechend der angegebenen Gewichtung:

40 % Preis (maximal zu erreichen sind 40 Punkte)

Die zwei Menülinien (DGE-Menü und vegetarisch) sollen zum gleichen Preis angeboten werden. Das preisniedrigste Angebot erhält die volle Punktzahl. Die übrigen Angebote werden dann im Verhältnis zu diesem Angebot gewertet und gewichtet.

40 % Qualität (maximal zu erreichen sind 40 Punkte)

Die Qualität der Mittagsverpflegung wird in einem Probeessen bewertet, an dem Vertreter der Schule und der Schulkindbetreuung sowie Vertreter des Schulträgers teilnehmen.

Dieses Probeessen muss im laufenden Betrieb eines anderen Kunden des Anbieters stattfinden.

6 % Bioanteil

14 % Zusatzpunkte (für Abwechslung, regionale und saisonale Produkte, Nachhaltigkeit, Zufriedenheitsabfragen, Zertifikate, Messung und Reduzierung von Speiseresten)

Der Zuschlag wird auf das Angebot mit der höchsten Gesamtpunktzahl erteilt. Bei Punktgleichheit entscheidet der Preis. Bei Punkt- und Preisgleichheit entscheidet das Los. Die maximale Punktzahl beträgt 100 Punkte.

16. Sonstiges

Die Sprache im gesamten Vergabeverfahren ist Deutsch.

Die Gemeinde Weingarten (Baden) liegt im Zuständigkeitsgebiet der Vergabekammer Baden-Württemberg im Regierungsbezirk Karlsruhe, Durlacher Allee 100, 76137 Karlsruhe, Telefon: 0721 926-8730, Fax: 0721 926 3985, E-Mail: poststelle@rpk.bwl.de

Der Auftragnehmer erklärt sich mit der Besichtigung seines Betriebes durch den Auftraggeber einverstanden.

Für die Erstellung des Angebotes erfolgt keine Vergütung durch den Auftraggeber.

17. Abwicklung des Vergabeverfahrens (eVergabe)

17.1. Bereitstellung der Verfahrensunterlagen

Das Vergabeverfahren wird elektronisch über die Vergabeplattform der abakus Consulting GmbH abgewickelt. Alle Verfahrensunterlagen werden unter folgendem Link bereitgestellt:

<https://it-vergabe.eu/vergabe/vorgaben/27572959146b2c604b9ea1a97b35d993>

Folgende Verfahrenspunkte sind in die elektronische Abwicklung einbezogen:

- Bereitstellung der Vergabeunterlagen und aller Anlagen für den Bieter zum Download
- Beantwortung von Bieterfragen in Form laufend aktualisierter Biiterrundschreiben
- Bereitstellung von wichtigen Informationen zu den Vergabeunterlagen oder zum Ablauf des Vergabeverfahrens

Wichtiger Hinweis:

Die Bieter sind gehalten, sich selbst laufend über den aktuellen Stand des Vergabeverfahrens und der veröffentlichten Biiterrundschreiben auf der oben genannten Internetadresse zu informieren.

17.2. Einreichung der Angebote

Die Angebote müssen einschließlich aller Unterlagen spätestens bis Freitag, 04.04.2025, 12:00 Uhr bei der ausschreibenden Stelle eingegangen sein. Dies gilt als gegeben, sofern die Angebotsunterlagen rechtzeitig vor Fristende vollständig erfolgreich unter nachfolgend genanntem Link hochgeladen wurden.

Angebote, die bis zu diesem Termin nicht vorliegen, werden nicht berücksichtigt, es sei denn, der Bieter weist im Falle des verspäteten Eingangs nach, dass er die Verspätung nicht zu vertreten hat (vgl. § 57 Abs. 1 Nr. 1 VgV).

Die Bieter müssen ihre Angebote ausschließlich über das nachfolgend genannte Vergabeportal in Textform nach § 126b BGB übermitteln. Über den folgenden Direktlink gelangen Sie zu der Vergabeplattform, auf welcher die Angebote einzureichen sind:

<https://it-vergabe.eu/vergabe/angebot/27572959146b2c604b9ea1a97b35d993>

Die Einreichung muss durch Upload aller Angebotsunterlagen gesammelt als ZIP-Datei erfolgen. Auf der Portalseite ist auch der Aufruf einer „Anleitung zum Dateiupload“ verfügbar. Es müssen die in den Vergabeunterlagen vorgegebenen Vordrucke verwendet werden. Sie sind vollständig auszufüllen, dürfen jedoch nicht verändert werden.

Auf dem Postweg, per Telefax oder per E-Mail übermittelte Angebote sind unzulässig und werden ausgeschlossen.

Der Bieter ist bis zum 30.09.2025 an sein Angebot gebunden.

18. Besondere Vertragsbedingungen

18.1. Tariftreue und Mindestentgelte

Der Auftragnehmer verpflichtet sich,

- a. für Leistungen, deren Erbringung dem Geltungsbereich des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes (AEntG) in der jeweils geltenden Fassung unterfällt, seinen Beschäftigten bei der Ausführung des öffentlichen Auftrags wenigstens diejenigen Mindestarbeitsbedingungen einschließlich des Mindestentgelts zu gewähren, die durch einen für allgemein verbindlich erklärten Tarifvertrag oder eine nach den §§ 7 oder 11 des AEntG erlassene Rechtsverordnung für die betreffende Leistung verbindlich vorgegeben werden;
- b. für Leistungen im Bereich des öffentlichen Personenverkehrs auf Straße und Schiene seinen Beschäftigten bei der Ausführung des öffentlichen Auftrags ein Entgelt zu bezahlen, das insgesamt mindestens dem in Baden-Württemberg für diese Leistung in einem der einschlägigen und repräsentativen mit einer tariffähigen Gewerkschaft vereinbarten
- c. Tarifverträge vorgesehenen Entgelt nach den tarifvertraglich festgelegten Modalitäten, einschließlich der Aufwendungen für die Altersversorgung, entspricht und während der Ausführung des öffentlichen Auftrags eintretende tarifvertragliche Änderungen des Entgelts nachzuvollziehen;
- d. für Leistungen,
 - deren Erbringung nicht dem Geltungsbereich des AEntG in der jeweils geltenden Fassung unterfallen,
 - die den freigestellten Verkehr betreffen und die nicht vom Anwendungsbereich der einschlägigen und repräsentativen Tarifverträge für den straßengebundenen Personenverkehr umfasst werden,
 - die nicht den öffentlichen Personenverkehr betreffen,

seinen Beschäftigten (ohne Auszubildende) bei der Ausführung des öffentlichen Auftrags wenigstens den jeweils gültigen gesetzlichen Mindestlohn pro Stunde zu zahlen, es sei denn, bei dem Unternehmen handelt es sich um eine anerkannte Werkstatt für Behinderte oder eine anerkannte Blindenwerkstatt (bevorzugtes Unternehmen gemäß §§ 141 Satz 1 und 143 Sozialgesetzbuch (SGB) Neuntes Buch (IX) - Rehabilitation und Teilhabe behinderter Menschen) oder der Auftrag wird ausschließlich im EU- Ausland mit dort tätigen Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmern eines Nachunternehmens oder Bieters mit Sitz in einem anderen Mitgliedstaat ausgeführt;

- e. sofern die Voraussetzungen von mehr als einer der in (a) bis (c) getroffenen Regelungen erfüllt sind, die für seine Beschäftigten jeweils günstigste Regelung anzuwenden.

18.2. Nachunternehmen

Der Auftragnehmer verpflichtet sich,

- a. seine Nachunternehmen und Verleihunternehmen sorgfältig auszuwählen,

- b. sicherzustellen, dass die Nachunternehmen und Verleihunternehmen die Verpflichtungen nach den §§ 3 und 4 LTMG erfüllen, wenn sie nicht in einem anderen Mitgliedstaat ansässig sind und den Auftrag ausschließlich im Ausland mit dort tätigen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern ausführen.
- c. die von den Nachunternehmen und Verleihunternehmen abgegebene Verpflichtungserklärung nach den §§ 3 und 4 LTMG oder Versicherung, dass diese in einem anderen Mitgliedstaat ansässig sind und den Auftrag ausschließlich im Ausland mit dort tätigen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern ausführen, dem Auftraggeber auf Verlangen vorzulegen,
- d. Nachunternehmen und Verleihunternehmen davon in Kenntnis zu setzen, dass es sich um einen öffentlichen Auftrag handelt.

18.3. Kontrolle

Der Auftragnehmer verpflichtet sich,

- a. dem Auftraggeber bei einer Kontrolle Entgeltabrechnungen, die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Abgaben sowie die zwischen Unternehmen und Nachunternehmen sowie Verleihunternehmen abgeschlossenen Verträge zum Zwecke der Prüfung der Einhaltung des LTMG vorzulegen,
- b. seine Beschäftigten auf die Möglichkeit solcher Kontrollen hinzuweisen,
- c. dem Auftraggeber ein Auskunfts- und Prüfrecht im Sinne des § 7 Absatz 1 LTMG bei der Beauftragung von Nachunternehmen und Verleihunternehmen einräumen zu lassen,
- d. vollständige und prüffähige Unterlagen zur Prüfung der Einhaltung der Vorgaben der §§ 3 und 4 LTMG in erforderlichem Umfang bereitzuhalten und auf Verlangen dem Auftraggeber vorzulegen und zu erläutern sowie die Einhaltung dieser Pflicht durch die beauftragten Nachunternehmen und Verleihunternehmen vertraglich sicherzustellen.

18.4. Sanktionen

- a. Für jeden schuldhaften Verstoß des Auftragnehmers gegen die Verpflichtungen nach den §§ 3 bis 7 LTMG behält sich der Auftraggeber vor, rechtliche Schritte einzuleiten.

Dies gilt auch für den Fall, dass der Verstoß durch ein vom Auftragnehmer eingesetztes Nachunternehmen oder Verleihunternehmen begangen wird, es sei denn, dass der Auftragnehmer den Verstoß bei Beauftragung des Nachunternehmens bzw. des Verleihunternehmens nicht kannte und unter Beachtung der Sorgfaltspflicht eines ordentlichen Kaufmanns auch nicht kennen musste.

- b. Die schuldhafte Nichterfüllung einer Verpflichtung nach den §§ 3 bis 7 LTMG durch den Auftragnehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den durch die Kündigung entstandenen Schaden zu ersetzen.
- c. Die Bestimmungen des § 11 VOB/B bzw. VOL/B bleiben hiervon unberührt.
- d. Bei einem nachweislich schuldhaften Verstoß des Auftragnehmers sowie der von ihm beauftragten Nachunternehmen und Verleihunternehmen gegen die Verpflichtungen des LTMG informiert der Auftraggeber die nach dem AentG für die Verfolgung und Ahndung von

Ordnungswidrigkeiten zuständigen Behörden der Zollverwaltung und kann diese Unternehmen sowie den Auftragnehmer für die Dauer von bis zu drei Jahren von ihren Auftragsvergaben ausschließen.

19. Einreichung des Angebots und Kontakt

Die Angebote sind einzureichen bei der Gemeinde Weingarten (Baden) über die Vergabeplattform (siehe 17.2.).

Ansprechpartner für Fragen zur Mensa bzw. zur Ausschreibung ist die Gemeinde Weingarten (Baden), Fachbereich 2, erreichbar unter Telefon 0049 7244 7020-36, E-Mail h.jung@weingarten-baden.de oder Telefon 0049 7244 7020-15, E-Mail o.russel@weingarten-baden.de

20. Anlagen zur Ausschreibung

Angebotsblatt
Eigenerklärungen
Fragebogen zur Nachhaltigkeit
Grundrisse
Lageplan Mensa
Liste der vorhandenen Gerätschaften mit diversen Fotos