



„Lieferung emissionsfreier Elektrobusse:

Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen“,

Vergabenummer: DE05/2026

Stand: 29 Mai 2026 - Fragen und Antworten zu den Vergabeunterlagen - Version 1

Fortlaufende Nr.	Frage	Antwort
1	<p>Wird Abschnitt 6.1 dahingehend angepasst oder klargestellt, dass gleichwertige, entkoppelte Kaltverpflegungssysteme (wie <i>Cool Cooking / Cook and Chill</i>) zugelassen sind, sofern der Bieter die hierfür erforderliche Kühl- und Regenerationstechnik vor Ort im Rahmen der Gerätestellung (Abschnitt 6.2) vollständig mitliefert?</p> <p>Wenn nein, welche konkreten, auftragsbezogenen und sachlichen Gründe rechtfertigen den strikten Ausschluss von Kaltverpflegungssystemen gegenüber Tiefkühlsystemen, wenn die lückenlose Kühlkette und Gerätelogistik durch den Bieter garantiert werden?</p>	<p>Der Auftraggeber hält an der in den Vergabeunterlagen vorgesehenen Beschränkung auf Tiefkühlsysteme fest.</p> <p>Grundsätzlich steht dem Auftraggeber gem. § 121 GWB i.V.m. § 31 Abs. 6 VGV das Leistungsbestimmungsrecht zu. Danach ist der Auftraggeber befugt, den Beschaffungsgegenstand entsprechend seinem konkreten Bedarf festzulegen. Dieses Leistungsbestimmungsrecht unterliegt zwar den vergaberechtlichen Grundsätzen der Transparenz, Gleichbehandlung und Wettbewerbsförderung (§ 97 GWB), erlaubt jedoch Eingrenzung sofern sach- und auftragsbezogene Gründe die Festlegung auf den Auftragsgegenstand rechtfertigen:</p> <p>Der Ausschluss von Kaltverpflegungssystemen ist durch folgende <b>auftragsbezogene und sachliche Gründe</b> gerechtfertigt:</p>



## Bieterinformation

- **Versorgungssicherheit und Betriebsstabilität:** Tiefkühlsysteme ermöglichen eine langfristige Lagerfähigkeit der Speisen und gewährleisten eine höhere Flexibilität bei schwankenden Bedarfen sowie bei unvorhergesehenen Ereignissen (z. B. Ausfallketten, Krisensituationen). Dies ist für die kontinuierliche Sicherstellung der Verpflegung im konkreten Einsatzumfeld wesentlich.
- **Standardisierung der Betriebsabläufe:** Die vorhandenen infrastrukturellen, organisatorischen und personellen Abläufe beim Auftraggeber sind auf Tiefkühlprozesse ausgerichtet. Eine Umstellung auf Kaltverpflegungssysteme würde erhebliche Anpassungen in Logistik, Lagerhaltung, Hygieneprozessen und Personalqualifikation erfordern, die im Rahmen dieses Beschaffungsvorhabens nicht vorgesehen sind.
- **Hygiene- und Risikomanagement:** Tiefkühlsysteme bieten aufgrund der niedrigeren Lagertemperaturen und längeren Haltbarkeit ein gegenüber Kaltverpflegungssystemen reduziertes Risiko hinsichtlich mikrobiologischer Beeinträchtigungen. Dies trägt zu einer höheren Prozesssicherheit im gesamten Verpflegungsablauf bei.
- **Wirtschaftlichkeit über den Lebenszyklus:** Unter Berücksichtigung der gesamten Prozesskette (Beschaffung,



## Bieterinformation

		<p>Lagerung, Distribution, Bevorratung) bewertet der Auftraggeber Tiefkühlssysteme als wirtschaftlicher im Hinblick auf den konkreten Bedarf, insbesondere bei längerfristiger Vorratshaltung und dezentraler Bereitstellung.</p> <p>Vorliegend beruht die Festlegung auf einer <b>bedarfsbezogenen Gesamtbewertung</b>, die insbesondere Aspekte der Versorgungssicherheit, Prozessintegration und Risikominimierung berücksichtigt.</p> <p>Eine unzulässige Einschränkung des Wettbewerbs liegt daher nicht vor.</p>
2	In der Anlage B Leistungs- und Preisblatt ist das Grundsortiment zu bepreisen. Sind auch Alternativartikel gleichwertiger Art zugelassen?	Ja, Alternativartikel gleichwertiger Art sind zugelassen.
3	Bitte beschreiben Sie folgende Artikel des Grundsortimentes genauer, damit verstanden wird, wie dieser Artikel auszusehen hat: „Bunte Meereswelt“ und „Flower Power (Nudelblume)“.	<p><b>Bunte Meereswelt:</b> paniertes, geformtes Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft.</p> <p><b>Flower Power:</b> Gabelspaghetti mit Tomate, Zucchini und Edamer in Blütenform saftig gebraten.</p>
4	Zur Zeit ist ein Kombidämpfer zur Regeneration eingesetzt. Kann dieser auch durch einen Heißluftofen ersetzt werden?	Nein, ein Kombidämpfer kann nicht durch einen Heißluftofen ersetzt werden. Ein Kombidämpfer ist explizit gewünscht, da zusätzlich die Dampffunktion benötigt wird.
5	Die Lieferung soll einrichtungsbezogen in einem vom Auftraggeber festgelegten Rhythmus erfolgen. Können wir davon ausgehen, dass	Ja, eine Lieferung erfolgt nicht öfter als 1x wöchentlich.



## Bieterinformation

	dies nicht öfter als 1x wöchentlich erfolgt (sofern keine gekühlte Ware angeliefert wird).	
6	Betragen die Anlieferfenster mind. 5 Stunden am festgelegten Anlieferntag?	Das Anlieferfenster beträgt <b>max.</b> 5 Stunden, i.d.R. von 8 Uhr bis 13 Uhr am festgelegten Anlieferntag.
7	Werden GN-Behälter, die nur zur Aufbereitung genutzt werden und nicht als Transportverpackung dienen in den Einrichtungen vom dort vorhandenen Personal gespült? Verbleiben diese somit in den Einrichtungen und müssen nicht vom Auftragnehmer abgeholt werden?	Die GN-Behälter werden vom vorhandenen Personal gespült und bleiben in der Einrichtung.