

718155-2024 - Wettbewerb

Deutschland – Verpflegungsdienste für Schulen – Versorgung der Michael-Ende-Grundschule (47) mit Schulessen, Frühstück und Vesper

OJ S 229/2024 25/11/2024

Auftrags- oder Konzessionsbekanntmachung – Standardregelung Dienstleistungen

1. Beschaffer

1.1. Beschaffer

Offizielle Bezeichnung: Landeshauptstadt Potsdam, Bereich Vergabemanagement

E-Mail: zentrale-vergabestelle@rathaus.potsdam.de

Rechtsform des Erwerbers: Lokale Gebietskörperschaft

Tätigkeit des öffentlichen Auftraggebers: Allgemeine öffentliche Verwaltung

2. Verfahren

2.1. Verfahren

Titel: Versorgung der Michael-Ende-Grundschule (47) mit Schulessen, Frühstück und Vesper
Beschreibung: Allgemein* Der Auftragnehmer (AN) verpflichtet sich, d. Tischgäste der Michael-Ende-Grundschule (47), sowie des Hortes Lummerland (47) während seiner Öffnungstage gesundheitsförderlich u. nachhaltig zu verpflegen. Die angebotenen Mahlzeiten in d. Schule müssen den (wissenschaftsbasierten) Qualitätsansprüchen an eine gesundheitsfördernde u. akzeptierte Ernährung d. Kinder entsprechen. Zur Erfüllung des Vertragsgegenstandes erlaubt u. verpflichtet d. Auftraggeberin (AG) den AN den Schülern sowie d. Lehrerschaft der Michael-Ende-Grundschule Mittagessen anzubieten. Ferner beliefert der AN den Hort mit Waren für ein gesundes Frühstück u. eine gesunde Vespermahlzeit gemäß d. Kriterien aus d. Brandenburgischen Kitagesetzes. Verpflegungstage* Anzahl d. Verpflegungstage während d. Schulzeit: - 5 Verpflegungstage/Woche - Montag - Freitag Anzahl d. Verpflegungstage pro Jahr: - Schuljahr 2025/2026: 177, 74 Ferientage/ Schließstage - Schuljahr 2026/2027: 186, 68 Ferientage/ Schließstage - Schuljahr 2027/2028: 192, 64 Ferientage/ Schließstage - Schuljahr 2028/2029: 182, 64 Ferientage/ Schließstage Die Anzahl d. Verpflegungstage ist eine Schätzung u. wird demzufolge nicht zugesichert. Während d. Ferien soll für Schüler/innen mit Hortanbindung außerhalb d. Schließzeiten (u.a. 2 Wochen während d. Sommerferien) die Versorgung wie an den Schultagen angeboten werden. An Ausflugstagen in den Ferien soll eine Option d. Verpflegung über Lunchpakete statt d. Mittagessens möglich sein. Bei Sonderveranstaltungen (z.B. Wandertage - ca. 2 pro Jahr, also 8 in 4 Jahren) erfolgt eine Kaltverpflegung anstelle eines Mittagessens. Entsprechende Informationen erfolgen durch d. AG rechtzeitig und in Absprache, spätestens jedoch eine Woche vor d. Termin. Struktur und Anzahl der Schüler-/Lehrerschaft: Es handelt sich um eine aufwachsende Schule. Die Schule ist für eine Schülerzahl zugelassen von: 450 Der Hort ist für eine Hortkinderanzahl zugelassen von: 350 Anzahl der Schülerschaft, die die Schule zurzeit besuchen: 106 (Stand: 09/2024) aktuell im Schuljahr 2024/2025 106 in der Primarstufe (1.-2. Klasse), davon ca. 106 Hortkinder im Versorgungszeitraum: - Schuljahr 2025/2026: 181 in der Primarstufe (1.-3. Klasse) davon ca. 161 Hortkinder - Schuljahr 2026/2027: 256 in der Primarstufe (1.-4. Klasse) davon ca. 221 Hortkinder - Schuljahr 2027/2028: 331 in der Primarstufe (1.-5. Klasse) davon ca. 281 Hortkinder - Schuljahr 2028/2029: 406 in der Primarstufe (1.-6. Klasse) davon ca. 350 Hortkinder Anzahl der Lehrerschaft: - Schuljahr 2024/2025: 12 - Schuljahr 2025/2026: 16 -

Schuljahr 2026/2027: 21 - Schuljahr 2027/2028: 26 - Schuljahr 2028/2029: 31 Durchschnittlich zu erwartende Tischgäste MITTAGESSEN: Die Zahlen beruhen auf d. gemeldeten Tischgästen im 2. Schulhalbjahr 2023/2024. Anzahl der Portionen für die Schülerschaft (Prognose): - 106 in der (Jg. 1. u. 2. Klasse) - Schuljahr 2025/2026: 20 Tischgäste ohne Hort u. 161 Tischgäste mit Hort - Schuljahr 2026/2027: 35 Tischgäste ohne Hort u. 221 Tischgäste mit Hort - Schuljahr 2027/2028: 50 Tischgäste ohne Hort u. 281 Tischgäste mit Hort - Schuljahr 2028/2029: 56 Tischgäste ohne Hort u. 350 Tischgäste mit Hort Anzahl Portionen für d. Lehrerschaft (Prognose): - 4 steigend Die angegebene Anzahl der tgl. durchschnittlich herzustellenden u. zu liefernden Essenportionen ist ein auf Statistik beruhender, geschätzter Richtwert u. veränderbar. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen daher keinen Anspruch des AN auf Ausschöpfung in dieser Höhe u. begrenzen auf anderer Seite nicht den Umfang d. Lieferung. Es besteht kein Anspruch auf Lieferung einer bestimmten Menge an Portionen. Das Abnahmerisiko liegt allein auf Seiten des AN. Verpflegungstage VESPER: - 5 Verpflegungstage / Woche (Montag - Freitag); Es gelten Schultage und Ferientage. Anzahl der Portionen für die Schülerschaft pro Verpflegungstag (Prognose): - Schuljahr 2025/2026 an 251 Schultagen davon 74 Ferientage 161 Portionen - Schuljahr 2026/2027 an 254 Schultagen davon 68 Ferientage 221 Portionen - Schuljahr 2027/2028 an 256 Schultagen davon 64 Ferientage 281 Portionen - Schuljahr 2028/2029 an 246 Schultagen davon 64 Ferientage 350 Portionen Die angegebene Anzahl der täglich durchschnittlich zu liefernden Ware für Vesperportionen ist ein auf Statistik beruhender, geschätzter Richtwert und veränderbar. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf anderer Seite nicht den Umfang der Lieferung. Es besteht kein Anspruch auf Lieferung einer bestimmten Menge an Portionen. Verpflegungstage FRÜHSTÜCK: - 5 Verpflegungstage / Woche (Montag bis Freitag); Es gelten Schultage und Ferientage. Anzahl der Portionen für die Schülerschaft (Prognose): - Schuljahr 2025/2026 an 251 Schultagen davon 74 Ferientage 20 Portionen - Schuljahr 2026/2027 an 254 Schultagen davon 68 Ferientage 30 Portionen - Schuljahr 2027/2028 an 256 Schultagen davon 64 Ferientage 35 Portionen - Schuljahr 2028/2029 an 246 Schultagen davon 64 Ferientage 40 Portionen Die angegebene Anzahl der täglich durchschnittlich zu liefernden Ware für Frühstücksportionen ist ein auf Statistik beruhender, geschätzter Richtwert und veränderbar. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf anderer Seite nicht den Umfang der Lieferung. Es besteht kein Anspruch auf Lieferung einer bestimmten Menge an Portionen. *Im Übrigen werden auf d. detaillierten u. weiterführenden Darstellungen in der Leistungsbeschreibung verwiesen

Kennung des Verfahrens: 657e307d-d6f6-4f95-bedf-81f05019f6ce

Interne Kennung: OV-L-2162-02-25

Verfahrensart: Offenes Verfahren

Das Verfahren wird beschleunigt: nein

2.1.1. Zweck

Art des Auftrags: Dienstleistungen

Haupteinstufung (cpv): 55524000 Verpflegungsdienste für Schulen

2.1.2. Erfüllungsort

Stadt: Potsdam

Land, Gliederung (NUTS): Potsdam, Kreisfreie Stadt (DE404)

Land: Deutschland

Zusätzliche Informationen: Anschrift der Schule: Michael-Ende-Grundschule (47) Lotte-Loebinger Str. 1A 14482 Potsdam
Anschrift des Hortes: Hort Lummerland (47) Lotte-Loebinger Str. 1 14482 Potsdam

2.1.4. Allgemeine Informationen

Zusätzliche Informationen: Bekanntmachungs-ID: CXP9YCR6TH7

Rechtsgrundlage:

Richtlinie 2014/24/EU

vgv -

2.1.6. Ausschlussgründe

Rein innerstaatliche Ausschlussgründe: Gemäß §§123,124 GWB

Der Zahlungsunfähigkeit vergleichbare Lage gemäß nationaler Rechtsvorschriften: Gemäß §§123,124 GWB

Korruption: Gemäß §§123,124 GWB

Beteiligung an einer kriminellen Vereinigung: Gemäß §§123,124 GWB

Vereinbarungen mit anderen Wirtschaftsteilnehmern zur Verzerrung des Wettbewerbs: Gemäß §§123,124 GWB

Verstoß gegen umweltrechtliche Verpflichtungen: Gemäß §§123,124 GWB

Geldwäsche oder Terrorismusfinanzierung: Gemäß §§123,124 GWB

Betrugsbekämpfung: Gemäß §§123,124 GWB

Kinderarbeit und andere Formen des Menschenhandels: Gemäß §§123,124 GWB

Zahlungsunfähigkeit: Gemäß §§123,124 GWB

Verstoß gegen arbeitsrechtliche Verpflichtungen: Gemäß §§123,124 GWB

Verwaltung der Vermögenswerte durch einen Insolvenzverwalter: Gemäß §§123,124 GWB

Falsche Angaben, verweigerte Informationen, die nicht in der Lage sind, die erforderlichen Unterlagen vorzulegen, und haben vertrauliche Informationen über dieses Verfahren erhalten.: Gemäß §§123,124 GWB

Interessenkonflikt aufgrund seiner Teilnahme an dem Vergabeverfahren: Gemäß §§123,124 GWB

Direkte oder indirekte Beteiligung an der Vorbereitung des Vergabeverfahrens: Gemäß §§123,124 GWB

Schwere Verfehlung im Rahmen der beruflichen Tätigkeit: Gemäß §§123,124 GWB

Vorzeitige Beendigung, Schadensersatz oder andere vergleichbare Sanktionen: Gemäß §§123,124 GWB

Verstoß gegen sozialrechtliche Verpflichtungen: Gemäß §§123,124 GWB

Zahlung der Sozialversicherungsbeiträge: Gemäß §§123,124 GWB

Einstellung der gewerblichen Tätigkeit: Gemäß §§123,124 GWB

Entrichtung von Steuern: Gemäß §§123,124 GWB

Terroristische Straftaten oder Straftaten im Zusammenhang mit terroristischen Aktivitäten: Gemäß §§123,124 GWB

5. Los

5.1. Los: LOT-0001

Titel: Versorgung der Michael-Ende-Grundschule (47) mit Schulessen, Frühstück und Vesper

Beschreibung: Der Auftragnehmer(AN) verpflichtet sich, folgenden Leistungsumfang zu erfüllen*: - Mittagmahlzeiten mit Anlieferung u. Wiedererwärmung/Endgarung vor Ort u.

Ausgabe - Zeitlich frühere Anlieferung der Lebensmittel zur Herstellung von Frühstück u.

Vesper - Lieferung aller für die Herstellung benötigten Produkte - Zubereitung von frischen

Salaten, Rohkost und/oder Obst vorrangig vor Ort - Getränkeversorgung zum Mittagessen, zum Vesper u. zum Frühstück - bei Bedarf Umsetzung d. Schulmilchversorgung Dabei verpflichtet sich der AN zur/zum: - Herstellung/Anlieferung/Bereitstellung von Mittagsmahlzeiten (einschließlich eines Rohkostanteils, eines Getränks u. einer Nachspeise /Obst) entsprechend dem in seinem Angebot für d. Michael-Ende-Grundschule u. für den Hort Lummerland genannten Verpflegungssystem. - Lieferung von Lebensmitteln an den Hort Lummerland zur Herstellung von Frühstücks- u. Vespermahlzeiten sowie Snackangeboten u. Getränken zwischendurch - Bestellung, Lagerung, Ausgabe u. Abrechnung d. Schulmilch (bei Bedarf) im Rahmen der Schulmilchversorgung (weitere Angaben zur Schulmilchversorgung s. u. Pkt. 27 d. Leistungsbeschreibung (LB)) - Vorbereitung der Essenausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln etc. - Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speisenplan - Ausgabe des Mittagessens vorzugsweise im Free-Flow-System - Nachbereitung der Ausgabe u. hinsichtlich der Rückführung von Gästegeschirr zur Erfüllung einer von zwei der Betriebserlaubnis der Ausgabeküche zu entnehmenden Auflagen: Variante1: Der Caterer darf das schmutzige Geschirr erst dann durch den Speisenausgabebereich zum Spülbereich der Küche fahren, wenn über den Speisenausgabebereich kein Essen mehr ausgegeben wird u. das dort vorrätig gehaltene Essen abgedeckelt wurde. Es dürfen zum Zeitpunkt des Rücktransports des Gästegeschirrs keine unverpackten Lebensmittel im Speisenausgabebereich ohne geeigneten Schutz vor nachteiliger Beeinflussung vorrätig gehalten werden. Variante2: Es sind für den Transport für das Schmutzgeschirr allseitig geschlossene Abräumwagen zu verwenden. - Abspülen u. Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkbecher / Tassen pro Tag - Für die Reinigung des Bestecks u. des Geschirrs stellt der AN eine Hauben-Spülmaschine mit Wärmerückgewinnung zur Verfügung. Die Installation einer solchen Spülmaschine ist bei der Planung und Installation der Lüftungstechnik in der Ausgabe- und Vesperküche berücksichtigt worden u. muss nach hygienerechtlichen Vorgaben zwingend umgesetzt werden. - Reinigung der Tische u. ggf. Stühle (bei Beschmutzung) nach jedem Durchgang - "Spontanreinigung" (kurzfristig auftretende Verschmutzung außerhalb des Reinigungsturnus) - Reinigung u. Desinfektion der Küchenräume, Wirtschaftsräume sowie Entsorgung der Speisereste gemäß den aktuellen Hygieneanforderungen - tgl. Reinigung und Desinfektion der Abwaschküche u. Essenausgabe - Ergänzung der erforderlichen Ausstattung für die Bereitstellung der Verpflegungsleistungen (verbleibt im Eigentum des AN) - Bereitstellung von Reinigungsgeräten, Abfallsammelbehältnissen, Zubehör für Geschirrspüler o.ä. - sortenreinen Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten u. Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien - zur fachgerechten Wartung u. Reinigung der bereitgestellten u. ergänzten Ausstattung sowie der Instandsetzung der ergänzten Ausstattung, damit die Funktionsfähigkeit während der Vertragslaufzeit vollständig erhalten bleibt - regelmäßige Reinigung der Fettfilter u. -rinnen der Abzugshauben - mindestens einmal jährliche Grundreinigung der ihm zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster - sofortigen Reklamation an den Produktionsstandort / die Lieferküche von auftretenden Beanstandungen - Bereitstellung von Handtüchern sowie Verbrauchsmitteln, wie insbesondere von Reinigungsmitteln, Seifen, Reinigern (wobei die Verwendung chlorabspaltender Reiniger unzulässig ist), Salzen u. Reinigern für Geschirrspüler entsprechend der Empfehlungen des Herstellers, Hygieneartikeln für Personal-WC und Servietten. Verpflegungsleistungen*: Der AN verpflichtet sich, mindestens folgende Anforderungen an die Speiseplanung der Mittagsversorgung einzuhalten: - Es werden mind. 2 warme Menülinien angeboten, wobei eine Süßspeise pro Woche erwünscht ist. - Der Auftragnehmer teilt einen Essennachschlag (Beilagen) ohne Aufpreis aus. - Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten. - Als Stärkebeilage sind zur Geschmacksbildung und Erhöhung der Vielfalt auch Pseudogetreide

oder Leguminosen basierte Nudeln gewünscht, - Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt mindestens 4 Wochen. - Ein ovo-lacto-vegetables Gericht - fleischlos ist tgl. im Angebot. - Bei Obst u. Gemüse wird das saisonale Angebot gemäß dem, den veröffentlichten Vergabeunterlagen beigefügten BZfE-Saisonkalender bevorzugt. - Kulturspezifische u. regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt. - Eine Mitbestimmung u. Mitgestaltung der Speisepläne durch die schulinterne Essens-AG wird ermöglicht, sodass in vom Caterer vertretbarem Rhythmus ein Kinderwunschesen möglich ist. - In Rücksprache mit Schule u. Hort unterstützt der AN die Gestaltung von Themenwochen und anderen schulischen Veranstaltungen durch ein angepasstes (kulinarisches) Angebot Es sollen folgende Menülinien angeboten werden: - Mischkost - Vegetarische Menülinie - Zusätzlich zu den Menülinien wird eine Salatbar angeboten. Schauteller oder andere Visualisierungen, die die Menüzusammenstellung repräsentieren, sind tgl. gut sichtbar für die Kinder aufzustellen. - Vesperangebote (s. Pkt. 22 LB)* - Frühstücksverpflegung (s. Pkt. 23 LB)* - Verpflegung bei besonderen Anlässen* - Getränke (Anforderungen, Bereitstellung, Angebot)* - Schulmilch* *Im Übrigen werden auf d. detaillierten u. weiterführenden Darstellungen in d. Leistungsbeschreibung verwiesen.
Interne Kennung: OV-L-2162-02-25

5.1.1. Zweck

Art des Auftrags: Dienstleistungen

Haupteinstufung (cpv): 55524000 Verpflegungsdienste für Schulen

5.1.2. Erfüllungsort

Stadt: Potsdam

Land, Gliederung (NUTS): Potsdam, Kreisfreie Stadt (DE404)

Land: Deutschland

Zusätzliche Informationen: Anschrift der Schule: Michael-Ende-Grundschule (47) Lotte-Loebinger Str. 1A 14482 Potsdam Anschrift des Hortes: Hort Lummerland (47) Lotte-Loebinger Str. 1 14482 Potsdam

5.1.3. Geschätzte Dauer

Datum des Beginns: 01/08/2025

Enddatum der Laufzeit: 31/07/2027

5.1.4. Verlängerung

Weitere Informationen zur Verlängerung: Der Vertrag verlängert sich um jeweils ein Schuljahr, wenn er nicht mit einer Frist von sieben Monaten zum Schuljahresende schriftlich vom Auftraggeber oder vom Auftragnehmer gekündigt wird. Eine Verlängerung darf maximal zweimal erfolgen, sodass der Vertrag nicht mehr als 4 Schuljahre besteht. Maßgebend für die Bestimmung des Schuljahres ist § 43 BbgSchulG in der jeweils gültigen Fassung.

5.1.6. Allgemeine Informationen

Auftragsvergabeprojekt nicht aus EU-Mitteln finanziert

Die Beschaffung fällt unter das Übereinkommen über das öffentliche Beschaffungswesen: nein

Diese Auftragsvergabe ist auch für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) geeignet: nein

Zusätzliche Informationen: Vor-Ort-Besichtigungen: Der Auftragnehmer (AN) hat innerhalb

einer Ortsbesichtigung zu prüfen, ob er das Mittagessen über das jeweils angegebene

Verpflegungssystem anbieten kann und hat bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der

Einsatz dieses Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen

Bedingungen vor Ort möglich ist. Die Besichtigung sollte nach Möglichkeit bis spätestens zum

13.12.2024 erfolgt sein. Sofern Interesse an einer Besichtigung besteht, ist eine schriftliche

Anmeldung über den Vergabemarktplatz Brandenburg bei der Vergabestelle notwendig. Sie

erhalten dann einen Kontakt zur individuellen Terminvereinbarung. Die Besichtigungen können generell Montag bis Freitag in der Zeit zwischen 09:00 Uhr und 14:30 Uhr erfolgen. Seitens der Bieter sollten nicht mehr als 2 Personen an der Vor-Ort-Besichtigung teilnehmen. Weiterführende Angaben zum Beschaffungsgegenstand: Verpflegungssysteme/ Ausgabesysteme*: Folgende Verpflegungssysteme sind aufgrund d. technischen u. örtlichen Gegebenheiten in der Michael-Ende-Grundschule (47) nach Auffassung d. Auftraggebers (AG) möglich: - Warmverpflegung, Kochen u. Warmhalten (Cook & Hold) - Kochen, Kühlen u. Regenerieren (Cook & Chill) - Kochen u. Tiefkühlen (Cook & Freeze) Der AG bevorzugt d. Verpflegungssysteme Cook & Chill oder Cook & Freeze. Ausgabesysteme: - Free-Flow-System (von d. Schule bevorzugtes Ausgabesystem) - Tischgemeinschaft - Cafeteria Line - Salatbar Bestell- und Abrechnungssystem*: Art des Bestell- und Abrechnungssystems der Mittagsversorgung Der AN stellt das System (Rechtliches Dreieck mit (Ab-)Bestellung durch die gesetzlichen Vertreter/ den Hortträger). Die Kosten dafür trägt der AN. Formen von Bestellsystemen - Vorbestellung Für weitere Informationen zum Bestell- und Abrechnungssystem, insbesondere zum/zur - Bestellsystem für die Mittagsversorgung* - Abrechnung des Mittagessens für Tischgäste mit Hortbetreuung* - Abrechnung des Mittagessens für Tischgäste ohne Hortbetreuung* - Abrechnung Mittagessen bei Bildung u. Teilhabe (BuT)-Leistungsbezug (Elternanteil)* - Abrechnung Mittagessen bei anerkanntem Härtefall* - Bestell- und Abrechnungssystems der Frühstücksversorgung (s. Punkt 23 LB) sowie der Vesperversorgung (s. Punkt 22 LB)* - Abrechnung der Lebensmittel für Frühstück und Vesper* wird auf die detaillierten und weiterführenden Darstellungen in der Leistungsbeschreibung verwiesen Essenzubereitung u. -ausgabe in d. Einrichtung - Die Ausgabe d. Mittagessens erfolgt in der Ausgabestelle der Michael-Ende-Grundschule. Das Mittagessen für die 1. bis 6. Klassen soll vorzugsweise über das Free-Flow-System ausgereicht werden. - Während d. Schulferien soll die Mittagsversorgung nach Bedarf erfolgen u. die Ausgabe in der Ausgabestelle der Michael-Ende-Grundschule stattfinden. - Der AG überlässt dem AN die zur Erfüllung der Leistung in der Schule erforderlichen Räume. Ausgabezeiten des Mittagessens - Die Ausgabe d. Mittagessens erfolgt in 2 Durchgängen zwischen 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr. - Bei Bedarf können die Pausenzeiten auf Wunsch der Schulleitung angepasst werden. Ausgabezeiten der Vesperangebote - Die Ausgabe der Vesperangebote erfolgt zwischen 15:00 Uhr u. 15:20 Uhr. - Die Ausgabe der Frühstücks- und Vespermahlzeit erfolgt in Absprache mit dem Hortträger in der Vesperküche des Hortgebäudes oder in der Ausgabestelle des Schulmittagessens in der Michael-Ende-Grundschule, auch während der Ferien. Ausgabezeiten des Frühstückes - Die Ausgabe des Frühstücks erfolgt ca. zwischen 7:50 Uhr und 08:00 Uhr als Abgabe der Transportbox im Sekretariat. - Auf Wunsch der Schulleitung kann die Frühstückszeit angepasst werden. Nutzungsbedingung* Nutzungsbedingungen zu Räumlichkeiten, den Speiseräumen, der Küche, Geschirr u. Besteck, Küchenausstattung u. Reinigung werden in d. allgemeinen Vertragsbedingungen festgelegt. -Inventar o In d. Küche vorhandenes Mobiliar u. Einrichtungsgegenstände sind im Übergabeprotokoll dokumentiert u. werden kostenlos durch den AG zur Nutzung durch den AN bereitgestellt. o Das notwendige Essgeschirr u. Besteck sowie Ausgabebestecke für d. Ausgabe des Mittagessens stellt der AN bereit. Es verbleibt in dessen Eigentum. Für die Zubereitung u. Einnahme von Frühstück u. Vesper nutzt der Hort eigenes Inventar (Geschirr u. Besteck). o Der AN trägt d. Kosten für Installation, Deinstallation u. Wartung seiner Gegenstände u. Gerätschaften selbst. o Aufwendungen für d. Reparatur von Küchentechnik (im Eigentum des AG), die einem betriebsbedingten Verschleiß unterliegt, übernimmt der AG zu 50%. Sollte eine Wartung oder/und Reparatur dieser Küchentechnik wirtschaftlich nicht mehr tragbar sein, hat der AN unverzüglich auf eigene Kosten neue Küchentechnik anzuschaffen. Die Geräte, die vom AN auf eigene Kosten neu beschafft werden, bleiben dessen Eigentum. o Der AN sichert zu, während schulischer Veranstaltungen

das von ihm eingebrachte Mobiliar nach Aufforderung des AG aus den Speiseräumen zu entfernen. o Eine Haftung des AG für Schäden, welche durch Dritte verursacht wurden oder dem AG nicht zugerechnet werden können, besteht nicht. o Das Abstellen v. Kühlgeräten (z.B. Kühlschrank) zur Lagerung v. Waren in den Speiseräumen ist nicht gestattet. - Betriebskosten für die Versorgung mit Mittagessen* o Für anfallende Wasser-/Abwasserkosten für die Mittagsversorgung ist durch den Auftragnehmer eine Pauschale an den Auftraggeber zu zahlen. Die Pauschale ermittelt sich aus der Anzahl der unterschiedlichen Geräte, deren Leistung und Nutzungsdauer. Das den Vergabeunterlagen beiliegende Formular "Betriebskostenberechnung Strom und Wasser" ist Grundlage für die Ermittlung der Pauschale. o Für den Energieverbrauch ist ein Hauptzähler vorhanden, sodass hierfür durch den Auftragnehmer eine Anmeldung beim Versorgungsunternehmen zu erfolgen hat. Ein Nachweis über die Anmeldung muss dem Auftraggeber (Fachbereich Bildung und Sport) innerhalb von sechs Wochen nach Beginn der Leistung vorgelegt werden. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Wasser, Strom u. Heizung.

Verpflichtungen des Auftragnehmers* - Der Auftragnehmer hat mit Abgabe des Angebotes sein betriebliches Hygienekonzept dem Auftraggeber vorzulegen. - Alle für den Betrieb der Ausgabestellen im Zusammenhang stehenden Genehmigungen, Prüfungen etc. sind durch den Auftragnehmer zu erbringen und dem Auftraggeber umgehend vorzulegen (z. B. jährliche Prüfung der nicht ortsfesten elektrischen Betriebsmittel) - Der Auftragnehmer ist verpflichtet, ein aktives Beschwerdemanagement zu führen. - Beschwerden sind durch die Ausgabekräfte vor Ort aufzunehmen und an die zuständige Stelle des Unternehmens weiterzuleiten. - Der Auftragnehmer führt mindestens zweimal im Schuljahr eine Umfrage zum Schulessen an der Michael-Ende-Grundschule durch. Das Ergebnis der Umfragen ist den jeweils gebildeten Essenkommissionen mitzuteilen. - Der Auftragnehmer muss auf Aufforderung hin sämtliche die vertragsgegenständliche Einrichtung betreffenden Lieferscheine vorlegen. - Der Auftragnehmer muss sofort nach Durchführung der Lebensmittelkontrolle dem Fachbereich Bildung und Sport des Auftraggebers das Protokoll unaufgefordert an schulessen@rathaus.potsdam.de übermitteln. - Sollte für das Aufstellen von Küchengeräten das Verlegen von elektrischen Anschlüssen nötig sein, benötigt der Auftragnehmer die Zustimmung des Kommunalen Immobilien Service sowie des Fachbereiches Bildung und Sport. - Nach Absprache mit der Schule werden Aktionstage / -wochen angeboten. - Der Auftragnehmer ist zu regelmäßigen Qualitätssicherungstreffen mit der Schule verpflichtet. Solche Treffen können auch bei besonderen Anlässen einberufen werden. Die Inhalte und Ergebnisse sind zu protokollieren. - Der Auftragnehmer verpflichtet sich nur einschlägig ausgebildetes Personal für die Leistungserbringung einzusetzen. Beruflich fachliche Qualifikationen sind z.B. Küchenmeister/in, Koch/Köchin, Hauswirtschafter/in, Diätassistent/in, Ökotrophologe/ Ökotrophologin oder gleichwertige Ausbildungen. Nachweise sind mit dem Angebot einzureichen. Anzahl der regelmäßigen Qualitätssicherungstreffen pro Jahr - 2 Hinsichtlich der weiteren Anforderungen und Bedingungen an die vom Auftragnehmer zu erbringenden Leistungen, insbesondere an - die Lieferung / Anlieferungs- und Abholzeiten (Lieferbedingungen) - das Personal (Bereitstellung des Personals, Hygienische Voraussetzungen des Personals u. Vergütung Personal) - die Abfallvermeidung und Entsorgung (Fachgerechte Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial), Abfallvermeidung, etc.) - die Grundsätze der Verpflegung (Anforderungen an die Speisenpläne des Auftragnehmers (gemäß DGE-Qualitätsstandard), die Einhaltung weiterer Kriterien im Speisenangebot) - die weiteren Anforderungen an die Speiseplanung - die Nachhaltigkeitsaspekte der Verpflegung (Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung (Bio-Anteil), Verwendung von Bio-Lebensmitteln und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln auf dem Speiseplan, Bemessung der Höhe des Bio-Anteils, Warengruppen, die zu 100% aus ökologisch/biologischer Produktion stammen müssen, Haltungsformen der Legehennen, Fisch

und Meeresprodukte aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei, Gentechnikfreie Produkte, Verwendung von Produkten aus "Fair-Trade") - dem Vesperangebot - dem Frühstück (Ausgabesystem und -zeit, Bestell- und Abrechnungssystem, Warenangebot) - der Qualitätssicherung und Reklamationen - der Ansprechpartner und - der Informationspflichten wird auf die detaillierten und weiterführenden Darstellungen in der Leistungsbeschreibung verwiesen. *Im Übrigen werden auf die detaillierten und weiterführenden Darstellungen in der Leistungsbeschreibung verwiesen.

5.1.7. Strategische Auftragsvergabe

Ziel der strategischen Auftragsvergabe: Keine strategische Beschaffung

5.1.9. Eignungskriterien

Kriterium:

Art: Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Beschreibung des Auswahlkriteriums: Sofern nichts anderes geregelt ist, ist die Beibringung als Eigenerklärung mit Angebotseinreichung ausreichend. Mit dem Angebot sind einzureichen: - Eigenerklärung über mindestens 2 unternehmensbezogene(n) geeigneten Referenz(en) die mit dem vorliegenden Auftragsgegenstand vergleichbar sind und bei denen innerhalb der letzten 5 Jahre mit der Leistungserbringung zumindest begonnen wurde (Formular 4.6). Die Referenzen sind vergleichbar, wenn sie eine Mittagsverpflegung (Mittagessen) für Einrichtungen wie etwa eine Kita, Hort, Schule, Universität, Hochschule, Krankenhaus, Altenpflege etc. betreffen sowie jeweils eine Mindestanzahl von 366 (orientiert an der prognostizierten Essenteilnehmeranzahl) Portionen pro Tag ausgegeben wird. Die insgesamt 366 Portionen können auch in verschiedenen Einrichtungen ausgegeben werden, solange dies im Rahmen eines einheitlichen Auftragsverhältnisses zu einem Auftraggeber erfolgt. Folgende Angaben sind zu tätigen: - Auftragsgegenstand - Leistungszeitraum - Auftragswert (netto) ca. - Beschreibung der Leistung (einschl. Nennung der täglich auszugebenden Portionen) - Auftraggeber (ggf. Ansprechpartner) und Kontaktdaten (E-Mail und Telefonnummer) Bei einer Bietergemeinschaft genügt es, wenn die Leistungsfähigkeit im Hinblick auf die unternehmerischen Referenzen für die Bietergemeinschaft insgesamt durch Bündelung der Kapazitäten nachgewiesen wird. - Eigenerklärung über Unteraufträge /Kapazitäten anderer Unternehmen (Eignungsleihe) (Formular 4.3 EU). Es sind Angabe zu tätigen, welche Teile des Auftrags das Unternehmen, unter Umständen als Unteraufträge zu vergeben beabsichtigt (§ 46 Abs. 3 Nr. 10 VgV) bzw. welche Kapazitäten anderer Unternehmen im Rahmen der Eignungsleihe beabsichtigt sind in Anspruch zu nehmen. (sofern einschlägig) Alternativ ist die Vorlage einer Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung (EEE) nach § 50 VgV möglich.

Kriterium:

Art: Sonstiges

Beschreibung des Auswahlkriteriums: Sofern nichts anderes geregelt ist, ist die Beibringung als Eigenerklärung mit Angebotseinreichung ausreichend. I. Mit dem Angebot sind einzureichen: - Eigenerklärung über das Nichtvorliegen von Ausschlussgründen gem. §§ 123 ff. GWB (Formular 4.1 EU). Im Falle einer Bietergemeinschaft ist die Eigenerklärung über das Nichtvorliegen der Ausschlussgründe für jedes Mitglied separat einzureichen. - Eigenerklärung der Bietergemeinschaft, dass der bezeichnete bevollmächtigte Vertreter die Mitglieder gegenüber dem Auftraggeber im Vergabeverfahren und im Falle der Auftragserteilung bei der Durchführung des Vertrages rechtsverbindlich vertritt; der bevollmächtigte Vertreter darf, mit uneingeschränkter Wirkung, für jedes Mitglied Zahlungen annehmen und alle Mitglieder haften für die Erfüllung des Vertrages als Gesamtschuldner (Formular 4.2 EU) (sofern einschlägig). -

Eigenerklärung restriktive Maßnahmen (Formular 4.12). Im Falle einer Bietergemeinschaft ist die Eigenerklärung restriktive Maßnahmen für jedes Mitglied separat einzureichen. Auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle sind separat einzureichen: - Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen (Formular 4.4 EU) (sofern einschlägig) - Sofern eine Nachunternehmerschaft vorgenommen wird, sind die diesbezüglichen Eignungsnachweise des Nachunternehmers in Form einer Eigenerklärung (Formular 4.1 EU) beizulegen (sofern einschlägig). II. Sonstiges: - Allgemeine Bewerbungsbedingungen VgV - Infoblatt Datenverarbeitung LHP Vergabe - Informationsblatt eVergabe

5.1.10. Zuschlagskriterien

Kriterium:

Art: Preis

Bezeichnung: Preis

Beschreibung: Ein Angebot mit dem niedrigsten auskömmlichen Wertungspreis erhält die höchste Punktzahl beim Kriterium "Preis". Zur Ermittlung des Wertungspreises wird aus allen angebotenen Mittagsgemühten (brutto) ein "Durchschnittspreis Mittagessen" gebildet. Dieser fließt zu 70 % in die Wertung ein. Die angebotenen Portionspreise (brutto) für Frühstück und Vesper fließen zu jeweils 15 % in den Wertungspreis mit ein. Bei der Wertung des Wertungspreises wird der Preis in Punkte umgerechnet und mit 30 % gewichtet. Der Wertungspreis wird rechnerisch wie folgt ermittelt: Wertungspreis = Durchschnittspreis Mittagessen über alle angebotenen Menüs x 0,7 + Frühstückspreis x 0,15 + Vesperpreis x 0,15 Das Angebot mit dem niedrigsten Wertungspreis erhält 100 Preispunkte und ein Angebot mit einem Preis in Höhe des Doppelten des niedrigsten Wertungspreises 0 Punkte. Ergibt sich bei der Berechnung der Preispunkte ein Minusergebnis, erhält dieses Angebot auch 0 Punkte. Die Ermittlung der Punkte für die anderen Angebote erfolgt an Hand folgender Formel:
$$\text{Preispunkte} = (100 - 100 \times (\text{Wertungspreis Bieter} - \text{Wertungspreis niedrigstes Angebot}) / \text{Wertungspreis niedrigstes Angebot})$$
 Entsprechend werden die übrigen Angebote ins Verhältnis gesetzt. Die berechneten Preispunktzahlen werden kaufmännisch auf die zweite Nachkommastelle gerundet und anschließend mit dem Faktor von 0,3 gewichtet. Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Prozentanteil, genau) Zuschlagskriterium — Zahl: 30

Kriterium:

Art: Qualität

Bezeichnung: Umsetzungskonzept Verpflegungsangebot

Beschreibung: Mit dem Angebot ist ein entsprechendes Konzept zur Umsetzung des Verpflegungsangebotes einzureichen. Dabei soll u.a. dargestellt werden, wie spezifisch auf die Verpflegung der Kinder eingegangen wird. Das Konzept ist inhaltlich in die nachfolgenden Unterkriterien aufzugliedern und entsprechend der weitergehenden Erläuterungen in der Bewertungsmatrix inhaltlich auszurichten. Für die Qualität des Konzeptes sind unter Berücksichtigung der Untergewichtungen insgesamt maximal 3 Wertungspunkte zu erreichen. Die ermittelte Wertungspunktzahl wird kaufmännisch auf die zweite Nachkommastelle gerundet. Das Angebot mit der höchsten Wertungspunktzahl erhält 100 Leistungspunkte. Entsprechend werden die übrigen Angebote ins Verhältnis gesetzt. Anschließend werden die ermittelten Leistungspunkte eines jeden Angebotes mit dem Faktor von 0,3 (gemäß Gewichtung des Hauptkriteriums) bewertet. Dies ergibt für jeden Bieter die erreichte Leistungspunktzahl für das Kriterium "Umsetzungskonzept Verpflegungsangebot". Das Kriterium "Umsetzungskonzept Verpflegungsangebot" gliedert sich in die folgenden Unterkriterien auf. Das Konzept sollte zu folgenden Inhalten eine Aussage treffen: 1. Zusammenarbeit und Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule / des Hortes (Gewichtung: 30 Prozent) - Mitwirkungsmöglichkeiten der Essenskommission - Darstellung der eigenen

Vorstellung zur allg. Zusammenarbeit mit Schule, Hort und Essenkommission (graphisch oder erläuternd - Ausführungen zur Umsetzung und Kommunikation von Besprechungsergebnissen - Wie wird auf besondere Anforderungen von potentiellen Essenteilnehmenden an Speisen wegen z. B. religiöser und gesundheitlicher Besonderheiten eingegangen? 2. Optimierung der Essenattraktivität und Angebote zur Unterstützung der Ernährungsbildung (Gewichtung: 30 Prozent) Zur Veranschaulichung ist dem Konzept ein Musterspeiseplan für 4 Wochen (entspricht 20 Verpflegungstage) beizufügen. Bewertet wird die - Attraktivität des Musterspeiseplanes (kindgerechte Sprache, optische Gestaltung, leicht erkennbare Kennzeichnung z. B. der Fleischart, eines veganen Menüs...) - Variation und Vielfältigkeit der Gerichte (Wiederholungshäufigkeit der Speisenangebote bzw. einzelner Komponenten) - Entwickelt der Bieter selbständig neue Ideen zum Umgang mit Lebensmitteln/ zur Verwendung saisonaler Produkte? Enthält das Konzept Mittel und Methoden des Caterers zur Unterstützung der Ernährungsbildung sofern es die Schule wünscht? (Infomaterial zu verarbeiteten Lebensmitteln, Abfällen oder angebotenen Speisen für Unterricht oder Plakate zur Visualisierung o.ä.) - Angebot zur Ernährungsbildung, z. B.: - Was ist ein saisonales Produkt? - Zusammenarbeit mit Bauern, Imkern, o.ä.? - Erkundung des "Siegel-Dschungels" (Caterer klärt über gängige Lebensmittel-Gütesiegel auf) - Herangehensweise zur Vermeidung von Plastik- und Lebensmittelabfällen 3. Qualitätsmanagement (Gewichtung: 40 Prozent) Im Rahmen des schulischen Umsetzungskonzeptes ist auch das Qualitätsmanagement darzulegen. Im Unterkriterium Qualitätsmanagement ist darzustellen, ob und mit welchen Maßnahmen bzw. welchem Konzept die Qualität der Leistungen während der gesamten Vertragsdauer gesichert wird und wie bei Qualitätsabweichungen mit Beschwerden und Hinweisen umgegangen wird. Im Besonderen sind folgende Angaben zu machen: - Darstellung des Produktionsprozesses (Versorgungssystem, Produktionsküche, Produktionsmethoden/Verarbeitung u.a.) in erläuternder oder grafischer Form - Welche Maßnahmen zur Erfassung der Zufriedenheit der Tischgäste werden getroffen (Wer wird in welcher Form und wie oft befragt)? - Wie erfolgt die Auswertung und die Kommunikation der Umfrageergebnisse? - Wie werden Beschwerden - außer über die Ausgabekräfte vor Ort - hinsichtlich der Einhaltung der vertraglichen Pflichten des Auftragnehmers bei diesem eingebracht und in welcher Zeit sind sie beantwortet?

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Prozentanteil, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 30

Kriterium:

Art: Qualität

Bezeichnung: Anteil an Bio-Produkten

Beschreibung: Mit den Angebotsunterlagen ist ein Muster-Speiseplan (siehe auch Unterkriterium "Umsetzungskonzept") über einen Zeitraum von 4 Wochen (entspricht 20 Verpflegungstagen) einzureichen. Die Mindestanforderung seitens der Landeshauptstadt Potsdam ist ein Anteil an Bio-Produkten in Höhe von 100 % in den Warengruppen Reis und Nudeln. Sollten darüber hinaus in den untenstehenden vier Warengruppen ebenfalls Bio-Anteile verwendet werden, können insgesamt maximal 12 Wertungspunkte (je Warengruppe max. 3 Wertungspunkte) erzielt werden. Gewertet wird die Häufigkeit der jeweiligen Warengruppe über alle Versorgungstage im eingereichten Muster-Speiseplan. (Werden an einem Tag mehrere Menüs mit Biowarengruppen angeboten, so wird nur eins davon gewertet.) Das Angebot mit der höchsten Wertungspunktzahl erhält 100 Leistungspunkte. Entsprechend werden die übrigen Angebote ins Verhältnis gesetzt. Die berechnete Leistungspunktzahl wird kaufmännisch auf die zweite Nachkommastelle gerundet und anschließend mit dem Faktor von 0,2 (gemäß Gewichtung des Hauptkriteriums) gewichtet. Dies ergibt für jeden Bieter die erreichte Leistungspunktzahl für das Kriterium "Anteil an Bio-Produkten". Warengruppe: Kartoffeln Verwendung der Warengruppe innerhalb von 20

Verpflegungstagen (gem. Muster-Speiseplan) (Werden an einem Tag mehrere Menüs mit Biowarengruppen angeboten, so wird nur eins davon gewertet.) zehnmal und mehr = 3 Punkte von fünf bis neunmal = 2 Punkte von ein bis viermal = 1 Punkt null mal/ keine Angaben = 0 Punkte Warengruppe: Gemüse Verwendung der Warengruppe innerhalb von 20

Verpflegungstagen (gem. Muster-Speiseplan) (Werden an einem Tag mehrere Menüs mit Biowarengruppen angeboten, so wird nur eins davon gewertet.) zehnmal und mehr = 3 Punkte von fünf bis neunmal = 2 Punkte von ein bis viermal = 1 Punkt null mal/ keine Angaben = 0 Punkte Warengruppe: Frischobst Verwendung der Warengruppe innerhalb von 20

Verpflegungstagen (gem. Muster-Speiseplan) (Werden an einem Tag mehrere Menüs mit Biowarengruppen angeboten, so wird nur eins davon gewertet.) fünfmal und mehr = 3 Punkte von drei bis viermal = 2 Punkte von ein bis zweimal = 1 Punkt null mal/ keine Angaben = 0 Punkte Warengruppe: Milch und Milchprodukte einschl. Käse Verwendung der Warengruppe innerhalb von 20

Verpflegungstagen (gem. Muster-Speiseplan) (Werden an einem Tag mehrere Menüs mit Biowarengruppen angeboten, so wird nur eins davon gewertet.) fünfmal und mehr = 3 Punkte von drei bis viermal = 2 Punkte von ein bis zweimal = 1 Punkt null mal/ keine Angaben = 0 Punkte

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Prozentanteil, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 20

Kriterium:

Art: Qualität

Bezeichnung: Zeitraum für die Bestellung des Mittagessens

Beschreibung: Im Formblatt "Angaben und Preise zum Angebot" ist verbindlich anzugeben, bis wann die Bestellung eines Mittagessens spätestens möglich ist. Die Wertung erfolgt entsprechend folgender Vorgaben: Bestellmöglichkeit bis spätestens: - am Verzehrtag = 3 Punkte - ein Tag vor dem Verzehrtag = 2 Punkte - zwei Tage vor dem Verzehrtag = 1 Punkt - mehr als zwei Tage vor dem Verzehrtag/ keine Angabe = 0 Punkte Es können maximal 3 Wertungspunkte erzielt werden. Das Angebot mit der höchsten Wertungspunktzahl erhält 100 Leistungspunkte. Entsprechend werden die übrigen Angebote ins Verhältnis gesetzt. Die ermittelte Leistungspunktzahl wird kaufmännisch auf die zweite Nachkommastelle gerundet und anschließend mit dem Faktor von 0,2 (gemäß Gewichtung des Hauptkriteriums) gewichtet. Die errechnete Leistungspunktzahl wird kaufmännisch auf die zweite Nachkommastelle gerundet. Dies ergibt für jeden Bieter die erreichte Leistungspunktzahl für das Kriterium "Zeitraum für die Bestellung des Mittagessens".

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Prozentanteil, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 20

5.1.11. Auftragsunterlagen

Sprachen, in denen die Auftragsunterlagen offiziell verfügbar sind: Deutsch

Frist für die Anforderung zusätzlicher Informationen: 03/01/2025 00:00:00 (UTC+01:00)

Mitteuropäische Zeit, Westeuropäische Sommerzeit

Internetadresse der Auftragsunterlagen: <https://vergabemarktplatz.brandenburg.de/VMPSatellite/notice/CXP9YCR6TH7/documents>

Ad-hoc-Kommunikationskanal:

Name: Die Kommunikation in Bezug auf dieses Ausschreibungsverfahren erfolgt ausschließlich über den Kommunikationsbereich des Vergabemarktplatzes Brandenburg.

URL: <https://vergabemarktplatz.brandenburg.de/VMPSatellite/notice/CXP9YCR6TH7>

5.1.12. Bedingungen für die Auftragsvergabe

Bedingungen für die Einreichung:

Elektronische Einreichung: Erforderlich

Adresse für die Einreichung: <https://vergabemarktplatz.brandenburg.de/VMPSatellite/notice/CXP9YCR6TH7>

Sprachen, in denen Angebote oder Teilnahmeanträge eingereicht werden können: Deutsch
Elektronischer Katalog: Nicht zulässig

Varianten: Nicht zulässig

Die Bieter können mehrere Angebote einreichen: Nicht zulässig

Frist für den Eingang der Angebote: 15/01/2025 09:00:00 (UTC+01:00) Mitteleuropäische Zeit, Westeuropäische Sommerzeit

Dauer, während der das Angebot gültig bleiben muss: 93 Tage

Informationen, die nach Ablauf der Einreichungsfrist ergänzt werden können:

Nach Ermessen des Käufers können einige fehlenden Bieterunterlagen nach Fristablauf nachgereicht werden.

Zusätzliche Informationen: Vergabeunterlagen gemäß § 56 VgV

Informationen über die öffentliche Angebotsöffnung:

Eröffnungstermin: 15/01/2025 09:01:00 (UTC+01:00) Mitteleuropäische Zeit, Westeuropäische Sommerzeit

Auftragsbedingungen:

Die Auftragsausführung muss im Rahmen von Programmen für geschützte

Beschäftigungsverhältnisse erfolgen: Nein

Bedingungen für die Ausführung des Auftrags: Sofern nicht anders geregelt, ist d. Beibringung als Eigenerklärung ausreichend. I. Mit d. Angebot sind einzureichen: - Vereinbarung zur Einhaltung d. Mindestanforderungen nach BbgVergG (Formular 5.3) Im Falle einer Bietergemeinschaft ist die Vereinbarung zur Einhaltung d. Mindestanforderungen nach BbgVergG für jedes Mitglied separat einzureichen. - Nachweis (Kopie) über sog. Bio-Zertifizierung gem. Artikel 29 Abs. 1 d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und d. Verordnung (EG) Nr. 889/2008 o. gleichwertig - Hygienenachweis v. d. vorgesehenen Herstellungsküche, z.B. Nachweis über d. Existenz eines HACCP-Konzeptes - Verschwiegenheitsverpflichtung Externer Auf gesondertes Verlangen d. Vergabestelle sind separat einzureichen: - Vereinbarung zwischen Bieter/Auftragnehmer/Nachunternehmen zur Einhaltung d. Mindestanforderungen nach BbgVergG (Formular 5.4) (sofern einschlägig) II. Sonstige zu d. Vergabeunterlagen zugehörige Dokumente: - Vertragsentwurf - Infoblatt Datenverarbeitung LHP Verträge

Elektronische Rechnungsstellung: Erforderlich

Aufträge werden elektronisch erteilt: nein

Zahlungen werden elektronisch geleistet: nein

Finanzielle Vereinbarung: Siehe § 2 des Vertragsentwurfes.

5.1.15. Techniken

Rahmenvereinbarung:

Keine Rahmenvereinbarung

Informationen über das dynamische Beschaffungssystem:

Kein dynamisches Beschaffungssystem

5.1.16. Weitere Informationen, Schlichtung und Nachprüfung

Überprüfungsstelle: Vergabekammer des Landes Brandenburg beim Ministerium für Wirtschaft und Energie

Organisation, die zusätzliche Informationen über das Vergabeverfahren bereitstellt:

Landeshauptstadt Potsdam, Bereich Vergabemanagement

TED eSender: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)

8. Organisationen

8.1. ORG-0001

Offizielle Bezeichnung: Landeshauptstadt Potsdam, Bereich Vergabemanagement

Registrierungsnummer: 12-12992262150119-98

Postanschrift: Friedrich-Ebert-Str.79/81

Stadt: Potsdam

Postleitzahl: 14469

Land, Gliederung (NUTS): Potsdam, Kreisfreie Stadt (DE404)

Land: Deutschland

E-Mail: zentrale-vergabestelle@rathaus.potsdam.de

Telefon: +49 331289-0

Rollen dieser Organisation:

Beschaffer

Organisation, die zusätzliche Informationen über das Vergabeverfahren bereitstellt

8.1. ORG-0002

Offizielle Bezeichnung: Vergabekammer des Landes Brandenburg beim Ministerium für
Wirtschaft und Energie

Registrierungsnummer: t:03318661719

Postanschrift: Heinrich-Mann-Allee 107

Stadt: Potsdam

Postleitzahl: 14473

Land, Gliederung (NUTS): Potsdam, Kreisfreie Stadt (DE404)

Land: Deutschland

E-Mail: Vergabekammer@MWAE.Brandenburg.de

Telefon: +49 331866-1610

Fax: +49 331866-1652

Rollen dieser Organisation:

Überprüfungsstelle

8.1. ORG-0003

Offizielle Bezeichnung: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des
Beschaffungsamts des BMI)

Registrierungsnummer: 0204:994-DOEVD-83

Stadt: Bonn

Postleitzahl: 53119

Land, Gliederung (NUTS): Bonn, Kreisfreie Stadt (DEA22)

Land: Deutschland

E-Mail: noreply.esender_hub@bescha.bund.de

Telefon: +49228996100

Rollen dieser Organisation:

TED eSender

Informationen zur Bekanntmachung

Kennung/Fassung der Bekanntmachung: f7aed47c-73da-4768-9435-16fa53e96823 - 01

Formulartyp: Wettbewerb

Art der Bekanntmachung: Auftrags- oder Konzessionsbekanntmachung – Standardregelung

Unterart der Bekanntmachung: 16

Datum der Übermittlung der Bekanntmachung: 22/11/2024 09:50:23 (UTC+01:00)

Mitteleuropäische Zeit, Westeuropäische Sommerzeit

Sprachen, in denen diese Bekanntmachung offiziell verfügbar ist: Deutsch

Veröffentlichungsnummer der Bekanntmachung: 718155-2024

ABl. S – Nummer der Ausgabe: 229/2024

Datum der Veröffentlichung: 25/11/2024