

# Vergabe der Mittagsverpflegung der Schülerinnen und Schüler am Gymnasium am Mühlenberg.

## Inhalt

<b>Auftragsgegenstand .....</b>	<b>1</b>
<b>Mensa.....</b>	<b>2</b>
<b>Verfahrensart .....</b>	<b>2</b>
<b>Leistungsbeschreibung Mensa .....</b>	<b>2</b>
<b>1.1 Konkrete Leistungsanforderungen (Mindestanforderungen) .....</b>	<b>3</b>
<b>Leistungsbeschreibung Bistro.....</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Konkrete Leistungsanforderungen (Mindestanforderungen) .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Nachhaltigkeit .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Vertragslaufzeit.....</b>	<b>5</b>
<b>5. Eignungskriterien .....</b>	<b>5</b>
<b>6. Zuschlagskriterien.....</b>	<b>6</b>
<b>7. Rückfragen: .....</b>	<b>7</b>
<b>8. Sonstige Hinweise .....</b>	<b>7</b>

### Auftragsgegenstand

Die Stadt Bad Schwartau beauftragt den Auftragnehmer mit der Sicherstellung der Mittagsverpflegung und dem Betrieb des Schulbistros nach Maßgabe dieser Leistungsbeschreibung.

Die Abrechnung der Essensentgelte erfolgt aus verwaltungsökonomischen Gründen unmittelbar zwischen Auftragnehmer und den Erziehungsberechtigten.

Die Übertragung eines Betriebs- oder Nachfragerisikos im Sinne einer Dienstleistungskonzession ist nicht beabsichtigt.

Die Stadt Bad Schwartau beabsichtigt, zum Schuljahresbeginn 2026/2027 (17.08.2026) einen Dienstleister mit der Durchführung der Mittagsverpflegung der Schülerinnen und Schüler sowie des Betriebes des Schulbistros des Gymnasiums am Mühlenberg zu beauftragen.

Gegenstand des Auftrags ist die Organisation, Lieferung und Ausgabe von Mittagessen im Rahmen eines Dienstleistungsvertrages und die Betreibung des Schulbistros auf eigene Rechnung. Die vertragliche Abwicklung der Mittagsverpflegung erfolgt direkt zwischen dem Auftragnehmer und den Erziehungsberechtigten.

Das Gymnasium wird von ca. 700 Schülerinnen und Schülern (Klassen 5 bis 13) besucht. Derzeit nehmen ca. 30 bis 50 Schülerinnen und Schüler täglich an der Mittagsverpflegung teil, mit steigender Tendenz. Hieraus ergibt sich kein Mindestabnahmeanspruch.

## **Mensa**

Die Mensa befindet sich auf dem Schulgelände und verfügt über ca. 200 Sitzplätze. Küchentechnische Ausstattung (u. a. Kombidämpfer/Convectomat, kühlbare Ausgabebretter z.B. für Nachtschicht sowie 2 Bain-Maries, Spüle, Geschirrspüler) ist vorhanden.

Geschirr und Besteck wird dem Auftragnehmer von der Stadt Bad Schwartau für die Essensausgabe und den Küchenbetrieb zur Verfügung gestellt.

Ort der Leistungserbringung: Ort der Erbringung: Gymnasium am Mühlenberg – Mensa- , Ludwig-Jahn-Str.13, 23611 Bad Schwartau

Eine vor Ort Begehung kann mit dem Hausmeister Herrn Hardekopf telefonisch vereinbart werden.  
Tel. : 0157-76374312

## **Verfahrensart**

Öffentliche Ausschreibung nach der Unterschwellenvergabeordnung (UVgO).

## **Leistungsbeschreibung**

Der Auftragnehmer hat die Mittagsverpflegung im Verfahren Cook & Hold (Warmverpflegung) oder Cook & Chill sicherzustellen. Die Versorgung erfolgt an Schultagen und ist organisatorisch so auszugestalten, dass ein reibungsloser Ablauf der Essensausgabe gewährleistet ist.

Der Auftragnehmer stellt auf eigene Kosten ausreichend qualifiziertes Personal für die Vorbereitung, Ausgabe und Nachbereitung der Mittagsverpflegung sowie den Betrieb des Bistros zur Verfügung. Während der Ausgabefenster muss jederzeit ausreichend Personal vorhanden sein, um einen ordnungsgemäßen und zügigen Ablauf sicherzustellen.

Die Mittagsverpflegung, hier Ausgabe, erfolgt in der Zeit von 12:15 Uhr bis 13:30 Uhr.

Die Speisen müssen den Anforderungen an eine ausgewogene, altersgerechte und gesunde Ernährung entsprechen. Die Mittagsverpflegung muss die Anforderungen des aktuellen DGE-Standards für die Schulverpflegung erfüllen. Der Bieter hat dies im Verpflegungskonzept nachvollziehbar darzustellen. Grundlage hierfür bilden die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die Sie in der Anlage finden.

Mit dem Angebot ist ein Verpflegungskonzept einschließlich eines beispielhaften Vier-Wochen-Speiseplans vorzulegen. Der Bieter hat darzustellen, wie die Anforderungen des aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung eingehalten werden.

Neben der reinen Lieferung der Speisen umfasst die Leistung auch organisatorische, digitale und abrechnungstechnische Aufgaben sowie die Sicherstellung von Hygiene, Transparenz und Nachhaltigkeit und der Gestellung des Ausgabepersonals. Das Personal ist für die Vorbereitung zur Ausgabe des Essens an die Schülerinnen und Schüler nach Anlieferung, für die Ausgabe und die anschließende Reinigung der Küchenutensilien und Küchenoberflächen verantwortlich.

## **1.1 Konkrete Leistungsanforderungen (Mindestanforderungen)**

- Lieferung von mindestens zwei schmackhaften und gesunden Mittagmenüs im Verfahren Cook & Hold (Warmverpflegung) oder Cook & Chill
- Bereitstellung von mindestens einem vegetarischen Menü pro Tag
- Jedes Menü umfasst ein Hauptgericht sowie ein Dessert oder ein Obstangebot
- Der Auftragnehmer muss bei vorheriger Bestellung ein veganes Menü anbieten
- Einhaltung der zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe gültigen DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen.
- Anlieferung der Speisen montags bis freitags bis spätestens 11:00 Uhr
- Keine Lieferung an Wochenenden, gesetzlichen Feiertagen, während der Schulferien sowie bei Schulschließungen
- Schließtage sind mit der Schule abzustimmen

## **1.2 Organisation und Abrechnung**

- Abschluss eines Verpflegungsvertrages zwischen Auftragnehmer und Erziehungsberechtigten
- Abrechnung der Essenskosten erfolgt direkt zwischen Auftragnehmer und Erziehungsberechtigten
- Sicherstellung der Abrechnung im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepakets (BuT), insbesondere über die Bildungskarte des Kreises Ostholstein
- Bereitstellung eines digitalen Systems zur:
  - Registrierung
  - Bestellung
  - Abbestellung

## **1.3 Information und Transparenz**

- Digitale Bereitstellung der Speisepläne mit angemessener Vorlaufzeit von mindestens zwei Wochen.
- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen gemäß den gesetzlichen Vorgaben

## **1.4 Hygiene und Qualitätssicherung**

- Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Umsetzung und Darlegung eines Hygienekonzepts nach HACCP-Grundsätzen
- Sicherstellung der Kühlkette und Temperaturdokumentation
- Schulung des eingesetzten Personals
- Vorlage eines Masernschutznachweises, Hygieneeinweisung / HACCP-Unterweisung und Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetzes des Ausgabepersonals

## 1.5 Nachhaltigkeit

- Nachhaltigkeitsaspekte sind beim Einkauf von Lebensmitteln und der Herstellung der Speisen zu beachten, wie beispielsweise der bevorzugte Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten

## Bistro

### Leistungsbeschreibung

- Der Bistro des Gymnasiums am Mühlenberg befindet sich im Erdgeschoss der Aula des Schulgebäudes.
- Das Bistro sollte in der Zeit von 08:00 Uhr bis 11:30 Uhr inklusive Vor – und Nachbereitungszeit durch das Personal des Caterers betrieben werden.
- Der Bistro ist ausgestattet mit:
  - 4 flammigen Herd
  - Backofen
  - Einbaukühl- und Gefrierkombination
  - Mikrowelle
  - Spüle
  - Ausgabebetresen mit Kühlung
- Pausenregelung des Gymnasiums am Mühlenberg:

09:15 Uhr – 09:30 Uhr

10:15 Uhr – 10:20 Uhr

11:00 Uhr – 11:20 Uhr

### 2.1 Konkrete Leistungsanforderungen (Mindestanforderungen)

Mit dem Angebot ist ein Bistrokonzept einzureichen, aus dem die vorgesehene Angebotsgestaltung, die Organisation des Betriebs sowie die Berücksichtigung gesundheitsfördernder und altersgerechter Verpflegungsangebote hervorgehen.

- Das Angebot an Speisen und Getränken muss regelmäßig mindestens umfassen:
  - belegte Brötchen
  - Obst
  - zuckerarme Getränke
  - mindestens ein Vollkornangebot
- Keine Lieferung an Wochenenden, gesetzlichen Feiertagen, während der Schulferien sowie bei Schulschließungen
- Weitere Schließtage sind mit der Schule abzustimmen

### 2.2 Organisation und Abrechnung

- Erfolgt durch den Caterer in eigener Rechnung.

Die Raumnutzung des Bistros ist miet /pachtfrei. Die Bewirtschaftungskosten (Wasser / Abwasser, Strom, Heizkosten und Müll) werden im Rahmen der Nutzung des Bistros kostenfrei von der Stadt Bad Schwartau zur Verfügung gestellt. Die Reinigung des Bistros erfolgt vom Auftragnehmer.

Ein Anspruch auf bestimmte Umsätze oder Kundenzahlen besteht nicht.

- Ggf. Ausgabegeschirr /besteck ist vom Auftragnehmer zu stellen.

## **2.3 Information und Transparenz**

- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen gemäß den gesetzlichen Vorgaben

## **2.4 Hygiene und Qualitätssicherung**

- Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Umsetzung und Darlegung eines Hygienekonzepts nach HACCP-Grundsätzen
- Sicherstellung der Kühlkette und Temperaturdokumentation
- Schulung des eingesetzten Personals
- Vorlage eines Masernschutznachweises, Hygieneeinweisung / HACCP-Unterweisung und Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetzes des Ausgabepersonals
- Reinigung der Küchenutensilien und Küchenoberflächen Bistropersonal verantwortlich

Mittagsverpflegung und Bistrobetrieb

## **3. Nachhaltigkeit**

- Nachhaltigkeitsaspekte sind beim Einkauf von Lebensmitteln und der Herstellung der Speisen zu beachten, wie beispielsweise der bevorzugte Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten

## **4. Vertragslaufzeit**

- 5 Jahre (01.08.2026 – 31.07.2031)
- Eine ordentliche, schriftliche Kündigung ist erstmals zum Ende des Schuljahres 2027/2028 mit einer Frist von sechs Monaten zulässig. Maßgeblich ist der Ablauf des jeweiligen Schuljahres (31.07.).

## **5. Eignungskriterien**

Zum Nachweis der Eignung sind vorzulegen:

- Referenzen über vergleichbare Leistungen (mind. 2)
- Darstellung des Verpflegungskonzepts
- Eigenerklärung zur Eignung (Formblatt 124 LD)

## 6. Zuschlagskriterien

### Zuschlagskriterien und Bewertung:

Kriterium	Gewichtung
K1 Bruttopreis	60 %
K2 Schriftliches Angebot inkl. Bistrokonzept	40 %

#### K1 Bruttopreis (60 %)

Bewertet wird der vom Bieter angebotene verbindliche Brutto-Preis je Mittagessen für Schülerinnen und Schüler. Der Preis umfasst die vollständige Leistung einschließlich Herstellung, Lieferung, Ausgabe, Personalgestaltung, Reinigung, Verwaltungskosten sowie sämtlicher sonstiger Nebenkosten.

Der Preis des vegetarischen Menüs darf den Preis des Standardmenüs nicht überschreiten.

Der niedrigste Angebotspreis erhält 10 Punkte.

Die Bewertung der weiteren Angebote erfolgt nach folgender Formel:

$\text{Bestpreis} \times 10 / \text{Angebotspreis}$

Die errechnete Punktzahl wird auf zwei Nachkommastellen kaufmännisch gerundet.

#### K2 Schriftliches Konzept einschließlich Referenzen (40 %)

Der Bieter hat ein schriftliches Konzept zur Leistungserbringung einzureichen. Dieses muss insbesondere folgende Inhalte umfassen:

- Verpflegungskonzept einschließlich Darstellung der Umsetzung der Anforderungen des aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung
- Organisation der Essensausgabe einschließlich Personaleinsatz und Sicherstellung eines reibungslosen Ausgabebetriebs
- Beschreibung des Bestell- und Abrechnungssystems einschließlich der Abwicklung von Bildungs- und Teilhabeleistungen (BuT)
- Konzept für den Betrieb des Schulbistros einschließlich Angebotsgestaltung, Organisation und Versorgung der Schülerinnen und Schüler
- Darstellung der vorgesehenen Nachhaltigkeitsmaßnahmen bei Einkauf, Speisenherstellung und Leistungserbringung

## **Bewertungssystem K2**

Die Bewertung erfolgt anhand der Qualität, Nachvollziehbarkeit, Vollständigkeit und Praxistauglichkeit des eingereichten Konzepts.

### **4 Punkte**

Sehr gut nachvollziehbares, vollständiges und praxisnahes Konzept ohne erkennbare Schwächen.

### **3 Punkte**

Gut nachvollziehbares und schlüssiges Konzept mit wenigen, nicht wesentlichen Schwächen.

### **2 Punkte**

Im Wesentlichen schlüssiges Konzept mit erkennbaren Schwächen in einzelnen Teilbereichen.

### **1 Punkt**

Grundsätzlich geeignetes Konzept mit deutlichen Defiziten in mehreren Teilbereichen.

### **0 Punkte**

Nicht schlüssiges oder für die Leistungserbringung ungeeignetes Konzept.

## **Gesamtwertung**

Die erreichten Punkte je Kriterium werden mit der jeweiligen Gewichtung multipliziert und anschließend addiert. Die höchste Gesamtpunktzahl bestimmt den Zuschlag.

Ausschluss bei Nichterfüllung der Mindestanforderungen.

Angebote, die die in den Abschnitten 1.1 und 2.1 genannten Mindestanforderungen nicht erfüllen, werden von der Wertung ausgeschlossen.

## **7. Rückfragen:**

Fragen und Anregungen können bis 72 h vor Angebotseinreichung gestellt werden unter

[zentrale.vergabestelle@bad-schwartau.de](mailto:zentrale.vergabestelle@bad-schwartau.de)

Auskünfte im Vergabeverfahren werden ausschließlich im rechtlich zulässigen Rahmen erteilt.

## **8. Sonstige Hinweise**

- Die Bewertung erfolgt ausschließlich anhand der festgelegten Zuschlagskriterien
- Nachforderungen bleiben vorbehalten