

# **Konzessionsvergabe**

## **Schulverpflegung**

### **Landeshauptstadt München**

#### **01 – Leitfaden zum Vergabeverfahren**

**Landeshauptstadt München  
Referat für Bildung und Sport  
Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen  
Bayerstraße 28  
80335 München**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>VORBEMERKUNG .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1</b>	<b>ALLGEMEINES .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2</b>	<b>ÜBERSICHT DER AUSSCHREIBUNGSUNTERLAGEN .....</b>	<b>10</b>
<b>2</b>	<b>ANGABEN ZU DER ZU VERGEBENDEN KONZESSION .....</b>	<b>11</b>
<b>2.1</b>	<b>KONZESSIONSGEBERIN .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2</b>	<b>AUSSCHREIBUNGSGEGENSTAND .....</b>	<b>12</b>
<b>2.3</b>	<b>VERTRAGSBEGINN UND -LAUFZEIT .....</b>	<b>13</b>
<b>2.4</b>	<b>ZEITSCHIENE DER VERGABE .....</b>	<b>13</b>
<b>2.5</b>	<b>STANDORTBESICHTIGUNGEN .....</b>	<b>14</b>
<b>2.6</b>	<b>ANGEBOTSABGABE .....</b>	<b>14</b>
<b>2.7</b>	<b>ANGEBOTSVARIANTEN .....</b>	<b>15</b>
<b>3</b>	<b>VORSTELLUNG DER LOSE .....</b>	<b>16</b>
<b>3.1</b>	<b>Los 1 .....</b>	<b>16</b>
3.1.1	Adresse .....	16
3.1.2	Infrastruktur .....	16
3.1.3	Leistungsumfang .....	17
3.1.4	Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen .....	17
3.1.5	Status Quo .....	18
<b>3.2</b>	<b>Los 2 .....</b>	<b>19</b>
3.2.1	Adresse .....	19
3.2.2	Infrastruktur .....	19
3.2.3	Leistungsumfang .....	20
3.2.4	Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen .....	20
3.2.5	Status Quo .....	21
<b>3.3</b>	<b>Los 3 .....</b>	<b>22</b>
3.3.1	Adresse .....	22
3.3.2	Infrastruktur .....	22
3.3.3	Leistungsumfang .....	23

3.3.4	Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen .....	24
3.3.5	Status Quo .....	24
<b>3.4</b>	<b>Los 4 .....</b>	<b>26</b>
3.4.1	Adresse .....	26
3.4.2	Infrastruktur .....	26
3.4.3	Leistungsumfang .....	26
3.4.4	Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen .....	27
3.4.5	Status Quo .....	27
<b>3.5</b>	<b>Los 5 .....</b>	<b>28</b>
3.5.1	Adresse .....	28
3.5.2	Infrastruktur .....	28
3.5.3	Leistungsumfang .....	29
3.5.4	Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen .....	29
3.5.5	Status Quo .....	30
<b>4</b>	<b>FINANZIELLE RAHMENBEDINGUNGEN .....</b>	<b>31</b>
<b>4.1</b>	<b>BEZUSCHUSSUNG .....</b>	<b>31</b>
<b>4.2</b>	<b>UMSATZABHÄNGIGES KONZESSIONSENTGELT .....</b>	<b>31</b>
<b>5</b>	<b>WERTUNGSPREIS.....</b>	<b>32</b>
<b>6</b>	<b>BETRIEBSÜBERGANG NACH § 613A BGB .....</b>	<b>33</b>
<b>7</b>	<b>EIGNUNGSPRÜFUNG .....</b>	<b>34</b>
<b>8</b>	<b>ZUSCHLAGSKRITERIEN.....</b>	<b>36</b>
<b>9</b>	<b>STICHENTSCHEID BEI PUNKTGLEICHHEIT.....</b>	<b>38</b>
<b>10</b>	<b>KONZESSIONSVERTRAG.....</b>	<b>42</b>
<b>11</b>	<b>EINZUREICHENDE UNTERLAGEN .....</b>	<b>43</b>

# 1 Vorbemerkung

## 1.1 Allgemeines

Der Leitfaden stellt den Ausschreibungsgegenstand, die zu beachtenden Formalitäten des Vergabeverfahrens sowie die Vorgaben der Angebotsauswertung dar. Bitte lesen Sie den Leitfaden zur Erstellung des Angebots sowie die unter Punkt 1.2 aufgeführten Anlagen sorgfältig durch.

### **Hinweise zur Angebotserstellung und Angebotsabgabe**

- 1. Unterlagen vollständig prüfen:** Lesen Sie sämtliche Ausschreibungsunterlagen einschließlich der Anlagen, insbesondere Grundrisse und Lagepläne, sorgfältig und vollständig durch. Alle Unterlagen sind für die Angebotserstellung maßgeblich.
- 2. Lose und Angebotsvarianten festlegen:** Entscheiden Sie, auf welche Lose Sie sich bewerben und für welche Angebotsvarianten Sie ein Angebot abgeben möchten.
- 3. Eignung selbstständig prüfen:** Prüfen Sie vorab, ob Ihr Unternehmen die geforderten Eignungskriterien erfüllt.
- 4. Verpflichtende Ortsbesichtigung durchführen:** Nehmen Sie für alle Lose, auf die Sie bieten möchten, einen Besichtigungstermin wahr.
- 5. Angebot fachlich und wirtschaftlich ausarbeiten:** Erarbeiten Sie Ihr Angebot auf Grundlage der Leistungsbeschreibung, der standortbezogenen Gegebenheiten sowie der vertraglichen Vorgaben.
- 6. Auszufüllende Unterlagen und Nachweise vervollständigen:** Füllen Sie das Dokument „03\_Auszufüllende Unterlagen“ vollständig aus und fügen Sie alle geforderten Nachweise und Erklärungen bei.
- 7. Aktualisierungen über die Vergabeplattform beachten:** Berücksichtigen Sie alle während des Verfahrens veröffentlichten Bieterinformationen, Antworten, Ergänzungen und Änderungen.
- 8. Angebot vollständig und fristgerecht einreichen:** Reichen Sie Ihr Angebot vollständig und ausschließlich über das Deutsche Vergabeportal innerhalb der Angebotsfrist ein.

### **Verfahrenssprache**

Die Verfahrenssprache ist Deutsch.

### **Sprachform**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche oder weibliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

### **Vergabeprozess**

Das anbietende Unternehmen hat keinen Anspruch auf die Erstattung seiner im Zusammenhang mit der Angebotserstellung entstehenden Auslagen oder anderweitiger Vergütungen.

Der Zuschlag wird schriftlich erteilt.

### **Ausschreibungsverfahren**

Es handelt sich um eine unterschwellige Konzessionsvergabe.

### **Unklarheiten, Bieterfragen, Auskünfte, Ergänzungen & Änderungen**

Sie haben alle Ihnen zur Verfügung gestellten Unterlagen auf Richtigkeit und Vollständigkeit zu überprüfen. Enthalten die vorliegenden Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bieters Unklarheiten oder ergeben sich im Rahmen der Erarbeitung des Angebots Fragen, so hat der Bieter die Konzessionsgeberin unverzüglich darauf hinzuweisen, bzw. die Fragen, über die Vergabeplattform, an die Konzessionsgeberin zu richten.

Sämtliche Informationen sowie Bieterfragen und -antworten werden den Bietern über die Vergabeplattform bekannt gemacht.

Die durch Bieterfragen erteilten Ergänzungen und Änderungen werden Gegenstand des Vergabeverfahrens und sind im Rahmen der Angebotserstellung zu berücksichtigen. Sie müssen sicherstellen, dass sie regelmäßig und insbesondere unmittelbar vor Abgabe ihres Angebots sowie vor Ablauf der Angebotsfrist prüfen, ob seitens der Konzessionsgeberin zusätzliche Informationen oder Unterlagen zur Verfügung gestellt wurden, welche für die Abgabe des Angebots zu beachten sind.

Angebote, die die Änderungen nicht berücksichtigt haben, können ausgeschlossen werden.

### **Nachforderung von Unterlagen**

Die Konzessionsgeberin behält sich vor, Bieter unter Fristsetzung im Rahmen des vergaberechtlich Zulässigen aufzufordern, bei Abgabe des Angebots fehlende, unvollständige oder fehlerhafte unternehmensbezogene Unterlagen, insbesondere Eigenerklärungen, Angaben, Bescheinigungen oder sonstige Nachweise, nachzureichen, zu vervollständigen oder zu korrigieren, oder fehlende oder unvollständige leistungsbezogene Unterlagen nachzureichen. Ein Anspruch der Bieter besteht nicht. Sollte ein Bieter der Nachforderung nicht oder nicht fristgerecht nachkommen, wird sein Angebot ausgeschlossen.

### **Nebenangebote**

Nebenangebote sind nicht zugelassen.

Der Begriff "Nebenangebot" umfasst jede Abweichung vom geforderten Angebot. Auch Änderungsvorschläge sind als Nebenangebote zu betrachten.

### **Vertraulichkeit**

Die Ihnen vorliegenden Unterlagen dürfen nur im Rahmen dieser Ausschreibung verwendet werden. Eine anderweitige Nutzung – gleich welcher Art – ist an die schriftliche Zustimmung der Konzessionsgeberin gebunden.

Die Konzessionsgeberin wird bzgl. offen gelegter Kalkulationen des Anbieters gegenüber Dritten Stillschweigen bewahren.

### **Infrastruktur und Equipment**

Der Bieter hat sich über die vorhandene Infrastruktur zu informieren, sofern die Angaben dieser Ausschreibungsunterlagen für die Ausarbeitung seines vollständigen Angebotes nicht ausreichend sind. Sind für die Leistungserbringung beim Konzessionsnehmer Änderungen und Erweiterungen im vorhandenen Equipment erforderlich, so muss der Bieter dies entsprechend in seinem Angebot darlegen und einrechnen.

### **Bietereigene Bedingungen**

Bedingungen des Bieters, die im Widerspruch zu den Vergabe- und Vertragsunterlagen stehen, z.B. wenn Preise als „unverbindlich“, „freibleibend“ o.ä. erklärt werden, oder abweichende Regelungen des Bieters zur Bindefrist oder den Zahlungsbedingungen genannt werden, stellen grundsätzlich eine unzulässige Änderung der Vergabe- und Vertragsunterlagen dar. Unzulässige Änderungen der Vergabe- und Vertragsunterlagen können zum Ausschluss des Angebots führen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bieters sind ausgeschlossen und werden nicht Vertragsbestandteil, auch wenn auf diese im Rahmen der Angebotsstellung ausdrücklich verwiesen wird. Sofern der Bieter versehentlich seine Allgemeinen Geschäftsbedingungen mit dem Angebot übermittelt, bleiben diese unbeachtet. Ein Ausschluss des Angebots erfolgt nicht.

## **Bietergemeinschaften**

Bietergemeinschaften und andere gemeinschaftliche Bieter haben im Angebot jeweils die Mitglieder zu benennen sowie eines ihrer Mitglieder als bevollmächtigten Vertreter für den Abschluss und die Durchführung des Vertrages zu bezeichnen. Mit dem Angebot ist eine gemeinsame Erklärung (Erklärung Bietergemeinschaft abrufbar unter: [www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Direktorium/Vergabestelle-1.html](http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Direktorium/Vergabestelle-1.html)) abzugeben, dass alle Mitglieder für die Vertragserfüllung und etwaige Schadensersatzansprüche gegenüber der Konzessionsgeberin gesamtschuldnerisch haften. Die Erklärung ist von allen Mitgliedern der Gemeinschaft zu unterschreiben.

Es ist unzulässig, als Mitglied einer Bietergemeinschaft und gleichzeitig als einzelner Bieter ein Angebot abzugeben, sofern darin zugleich eine unzulässige wettbewerbsbeschränkende Absprache liegt. Gleiches gilt für den Fall, dass sich ein Bieter an verschiedenen Bietergemeinschaften beteiligt.



## **Übertragung von Leistungen an Unterkonzessionsnehmerinnen**

Die Übertragung von Leistungen an Unterkonzessionsnehmerinnen oder Nachunternehmerinnen ist auf dem Formblatt „Verzeichnis Unterkonzessionsnehmer (Unt-EU)“ (abrufbar unter: [www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Direktorium/Vergabestelle-1.html](http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Direktorium/Vergabestelle-1.html)) darzustellen. Das Formblatt ist mit dem Angebot abzugeben. Es ist zulässig, anstelle des Formblattes ein eigenes Beiblatt beizufügen, sofern auf dem Beiblatt die gleichen Informationen wie auf dem Formblatt enthalten sind.

Die Konzessionsgeberin prüft vor Erteilung des Zuschlags die Unterkonzessionsnehmerinnen auf deren Eignung und das Vorliegen von Ausschlussgründen (§§ 123f. GWB).

Auf Verlangen der Konzessionsgeberin hat der Bieter innerhalb von 14 Kalendertagen:

- die Unterkonzessionsnehmerinnen oder Nachunternehmerinnen zu benennen (sofern noch nicht erfolgt)
- nachzuweisen, dass ihm die erforderlichen Mittel dieser Unterkonzessionsnehmerinnen oder Nachunternehmerinnen zur Verfügung stehen (Formblatt „Verpflichtungserklärung Unterkonzessionsnehmer (V-EU)“ abrufbar unter: [www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Direktorium/Vergabestelle-1.html](http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Direktorium/Vergabestelle-1.html))
- die Eignung der Unterkonzessionsnehmerinnen oder Nachunternehmerinnen sowie das Fehlen von Ausschlussgründen nachzuweisen (insbesondere Dokument „03\_Auszufüllende Unterlagen“)

## 1.2 Übersicht der Ausschreibungsunterlagen

Dokument		Kurzbeschreibung
01	Leitfaden	▪ Allgemeine Informationen zur Ausschreibung
02	Leistungsbeschreibung	▪ Anforderungen an die Konzessionsnehmerin
03	Auszufüllende Unterlagen	▪ Bestätigung der Angebotsabgabe & Prüfung der Bieterreignung
04	Konzessionsvertrag	▪ Rechtliche Grundlage der zu vergebenden Konzession
05a - e	Grundrisse / Lagepläne	▪ Grundrisse / Lagepläne der jeweiligen Standorte
06	Merkblatt Hinterlegung von Sicherheiten	▪ Hinterlegungsbedingungen der Konzessionsnehmerin

## **2      Angaben zu der zu vergebenden Konzession**

### **2.1    Konzessionsgeberin**

**Landeshauptstadt München**

Referat für Bildung und Sport

Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen

Bayerstraße 28

80335 München

– nachfolgend: „Konzessionsgeberin“ –

Inhaltliche und organisatorische Fragen sowie die Angebotsabgabe erfolgen über das Deutsche Vergabeportal.

## 2.2 Ausschreibungsgegenstand

Zur Vergabe steht die gastronomische Bewirtschaftung an folgenden Schulstandorten der Landeshauptstadt München. Die gastronomische Bewirtschaftung ist durch die Konzessionsnehmerin in eigenverantwortlicher Organisation anzubieten und gemäß den definierten Qualitätsstandards zu gewährleisten.

Los	Standort	Einrichtungen am Standort	Mittags- verpflegung	Pausen- verkauf	Automaten- versorgung
Los 1	▪ Campus Luitpoldpark	▪ Ricarda-Huch-Realschule ▪ Sophie-Scholl-Gymnasium ▪ Willi-Graf-Gymnasium	Ja	Ja	Optional
	▪ Lion-Feuchtwanger-Gymnasium	▪ Lion-Feuchtwanger-Gymnasium	Ja	Ja	Optional
Los 2	▪ Schulzentrum Gerastraße	▪ Gymnasium Moosach ▪ Arthur-Kutscher-Realschule ▪ Tagesheim an der Gerastraße	Ja	Ja	Optional
Los 3	▪ Schulstandort Franz-Mader-Straße	▪ Rudolf-Diesel-Realschule ▪ Neue Staatliche Realschule an der Franz-Mader-Str.	Ja	Ja	Optional
	▪ Elsa-Brändström-Gymnasium	▪ Elsa-Brändström-Gymnasium	Ja	Ja	Optional
Los 4	▪ Gymnasium München-Nord	▪ Gymnasium Nord	Ja	Ja	Optional
Los 5	▪ Campus Albrechtstraße	▪ Rupprecht-Gymnasium ▪ Adolf-Weber-Gymnasium	Ja	Ja	Optional

## 2.3 Vertragsbeginn und -laufzeit

Die Leistung wird ab dem 01.08.2026 für eine Dauer von zwei Jahren (31.07.2028) neu vergeben. Eine Option zur Vertragsverlängerung besteht nicht.

Die KN wird den vollumfänglichen Geschäftsbetrieb ab dem 15.09.2026 aufnehmen. Nach Erteilung des Zuschlages werden zwischen der Konzessionsgeberin und der KN die Übergabeprozesse, sowie deren Abläufe definiert.

Der Gefahrenübergang erfolgt mit Unterzeichnung des Übergabeprotokolls.

## 2.4 Zeitschiene der Vergabe

Datum	Termin
KW 20 – 21	Besichtigungstermine
29.05.2026 12:00 Uhr	Frist für Bieterfragen
05.06.2026 12:00 Uhr	Submission / Angebotsabgabe
Bis zum 19.06.2026 <sup>1</sup>	Zuschlagserteilung
01.08.2026	Vertragsbeginn
15.09.2026	Leistungsbeginn / Erster Bewirtschaftungstag <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Diese Termine sind unverbindlich und können sich noch verschieben

<sup>2</sup> Für das Tagesheim in Los 2 evtl. bereits früher

## 2.5 Standortbesichtigungen

Für die Angebotsabgabe wird eine persönliche Besichtigung der im jeweiligen Los enthaltenen Standorte **verbindlich vorausgesetzt**. Angebote von Bietern, die nicht an einer Ortsbesichtigung teilgenommen haben, können vom Verfahren ausgeschlossen werden.

Der Bieter hat sich über die vorhandene Infrastruktur in den Mensen der jeweiligen Lose zu informieren, sofern die Angaben dieser Ausschreibungsunterlagen für die Ausarbeitung seines vollständigen Angebots nicht ausreichend sind. Sind für die Leistungserbringung beim Auftraggeber Änderungen und Erweiterungen im vorhandenen Equipment erforderlich, so muss der Bieter dies entsprechend in seinem Angebot darlegen und einrechnen.

Die Besichtigungen sind in KW 20 & 21 2026 vorgesehen. Bitte vereinbaren Sie den Besichtigungstermin unmittelbar mit

**Name:** Marcus Euteneuer

**E-Mail:** marcus.euteneuer@muenchen.de

**Telefon:** 01525-79-80113

**Interessierte Bieter werden gebeten, vor einer Ortsbesichtigung eigenständig zu prüfen, ob sie die geforderten Eignungskriterien erfüllen.**

## 2.6 Angebotsabgabe

Die Angebote sind vollständig und fristgerecht ausschließlich über das Deutsche Vergabeportal einzureichen. Angebote, die verspätet oder unvollständig eingehen, können vom weiteren Verfahren ausgeschlossen werden.

Das Angebot muss vollständig sein; d. h. es muss alle geforderten Preise und die in den Angebotsbedingungen geforderten Erklärungen und Angaben enthalten. Unvollständige Angebote können ausgeschlossen werden. Die Konzessionsgeberin behält sich vor, unvollständige Unterlagen nachzufordern und Rückfragen zu den eingereichten Angeboten zu stellen.

## 2.7 Angebotsvarianten

Die Konzessionsgeberin bevorzugt die Nutzung der vorhandenen Produktionsküchen am jeweiligen Standort zur Produktion der Speisen vor Ort. Allerdings bietet diese Ausschreibung für die Lose 1, 2, 3 und 5 auch die Möglichkeit der Essensanlieferung an den jeweiligen Schulstandort, um gegebenenfalls der Konzessionsnehmerin eine auskömmliche Wirtschaftlichkeit bei sozialverträglichen Verkaufspreisen an die Schüler zu ermöglichen.

Aufgrunddessen können für die Lose 1, 2, 3 und 5 jeweils zwei Angebotsvarianten angeboten werden:

- Speisenproduktion vor Ort (Cook-&-Serve)
- Speisenanlieferung (Cook-&-Hold oder Cook-&-Chill)

Das von der Konzessionsgeberin bevorzugte Produktionsverfahren der Frischküche (Cook-&-Serve) wird im Rahmen der Zuschlagskriterien besser gestellt als die Anlieferung der Essen (siehe Punkt 8).

**Abweichend hiervon ist für Los 4 – Gymnasium München-Nord – ausschließlich die Speisenproduktion vor Ort als Vor-Ort-Frischküche im Cook-&-Serve-Verfahren zulässig.** Eine Speisenanlieferung an das Gymnasium München-Nord, insbesondere im Cook-&-Hold- oder Cook-&-Chill-Verfahren, ist für Los 4 nicht zugelassen. Angebote für Los 4, die eine Speisenanlieferung vorsehen oder die verbindliche Vor-Ort-Frischküche nicht bestätigen, sind für Los 4 nicht wertungsfähig.

### **3        Vorstellung der Lose**

#### **3.1      Los 1**

##### **3.1.1    Adresse**

☐ **Campus Luitpoldpark** (Sophie-Scholl-Gymnasium, Willi-Graf-Gymnasium & Zweigstelle der Ricarda-Huch-Realschule)

Städt. Sophie-Scholl-Gymnasium

Schulverwaltung / Sekretariat

Karl-Theodor-Straße 92

80796 München

☐ **Lion-Feuchtwanger-Gymnasium**

Städt. Lion-Feuchtwanger-Gymnasium

Freiligrathstraße 71

80807 München

##### **3.1.2    Infrastruktur**

Beide Standorte verfügen über jeweils eine voll ausgestattete Produktionsküche einschließlich Spül- und Lagerflächen sowie über die notwendige Infrastruktur für die Ausgabe der Speisen. Der Pausenverkauf und die Ausgabe des Mittagessens erfolgen je Standort über eine zentrale Ausgabestelle.

Eine detaillierte Beschreibung ist der Leistungsbeschreibung unter Punkt 2.1.2 zu entnehmen.



### 3.1.3 Leistungsumfang

Zur Vergabe steht die gastronomische Bewirtschaftung der Schüler, Lehrer und sonstigen Bediensteten des Campus Luitpoldpark und des Lion-Feuchtwanger-Gymnasium (nachfolgend „LFG“ genannt). Die gastronomische Bewirtschaftung ist durch die Konzessionsnehmerin in eigenverantwortlicher Organisation anzubieten und gemäß den definierten Qualitätsstandards zu gewährleisten.

Dies umfasst

- Die Bereitstellung von Mittagessen an den jeweiligen Standorten
- Die Ausgabe von Mittagessen am Campus Luitpoldpark und dem LFG
- Die Pausenbewirtschaftung am Campus Luitpoldpark und dem LFG
- Die optionale Gestellung und das Operating von Automaten

#### **Angebotsvariante A:**

- Speisenproduktion vor Ort auf dem Campus Luitpoldpark
- Speisenanlieferung an das LFG

#### **Angebotsvariante B:**

- Speisenanlieferung an den Campus Luitpoldpark
- Speisenanlieferung an das LFG

### 3.1.4 Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen

Der Campus Luitpoldpark und das LFG umfassen die folgenden Schulen mit derzeitigen Schülerzahlen:

Schule	Schülerzahlen
Ricarda-Huch-Realschule	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 228 Schüler*innen</li><li>▪ 18 Lehrkräfte</li></ul>
Sophie-Scholl-Gymnasium	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 562 Schülerinnen</li><li>▪ 78 Lehrkräfte</li></ul>
Willi-Graf-Gymnasium	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1.300 Schüler*innen</li><li>▪ 140 Lehrkräfte</li></ul>
Lion-Feuchtwanger-Gymnasium	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ca. 840 Schüler*innen</li><li>▪ ca. 90 Lehrkräfte</li></ul>

### 3.1.5 Status Quo

Die gastronomische Bewirtschaftung von Mittags- sowie Pausenverpflegung am Campus Luitpoldpark sowie dem LFG erfolgt derzeit durch einen Cateringdienstleister.

Der bestehende Vertrag läuft zum 31.07.2026 aus.

#### Bisherige Frequenzen

Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Erfahrungswerte aus der Vergangenheit, die jedoch unverbindlich sind. Eine Haftung für den Fall, dass diese nicht eintreten, wird nicht übernommen.

Schule	Essensteilnehmer pro Tag
Zweigstelle der Ricarda-Huch-Realschule	▪ ca. 60 Essen im Ganzttag
Sophie-Scholl-Gymnasium	▪ ca. 50 Essen im Ganzttag
Willi-Graf-Gymnasium	▪ ca. 120 Essen im Ganzttag ▪ Zusätzliche 180 Essen an einem Nachmittag
Lion-Feuchtwanger-Gymnasium	▪ ca. 30 – 50 Essen

#### Betriebsübergang nach § 613a BGB

Für die Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers greifen hinsichtlich eines etwaigen Betriebsüberganges die gesetzlichen Regelungen. Es liegt in der Verantwortung der Konzessionsnehmerin die gesetzlichen Voraussetzungen in Bezug auf einen etwaigen Betriebsübergang zu prüfen und zu erfüllen.

Informationen zu den Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers liegen nicht vor.

## **3.2 Los 2**

### **3.2.1 Adresse**

- ☐ **Schulzentrum Gerastraße** (Gymnasium Moosach, Arthur-Kutscher-Realschule & Tagesheim an der Gerastraße)

Staatl. Gymnasium Moosach

Gerastraße 6

80993 München

### **3.2.2 Infrastruktur**

An diesem Standort befindet sich eine zentrale voll ausgestattete Produktionsküche einschließlich Spül- und Lagerflächen sowie über die notwendige Infrastruktur für die Ausgabe der Speisen. Der Pausenverkauf und die Ausgabe des Mittagessens erfolgen über dieselbe Ausgabestelle.

Eine detaillierte Beschreibung ist der Leistungsbeschreibung unter Punkt 2.2.2 zu entnehmen.

### 3.2.3 Leistungsumfang

Zur Vergabe steht die gastronomische Bewirtschaftung der Schüler, Lehrer und sonstigen Bediensteten der Einrichtungen an der Gerastraße. Die gastronomische Bewirtschaftung ist durch die Konzessionsnehmerin in eigenverantwortlicher Organisation anzubieten und gemäß den definierten Qualitätsstandards zu gewährleisten.

Dies umfasst

- Die Bereitstellung von Mittagessen
- Die Ausgabe von Mittagessen
- Die Pausenbewirtschaftung
- Die optionale Gestellung und das Operating von Automaten

#### **Angebotsvariante A:**

- Speisenproduktion vor Ort am Standort Gerastraße

#### **Angebotsvariante B:**

- Speisenanlieferung an den Standort Gerastraße

### 3.2.4 Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen

Die Einrichtungen an der Gerastraße umfassen die folgenden Schulen mit derzeitigen Schülerzahlen:

Schule	Schülerzahlen
Gymnasium Moosach	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1.070 Schüler*innen</li><li>▪ 120 Lehrkräfte</li></ul>
Arthur-Kutscher-Realschule	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 740 Schülerinnen</li><li>▪ 78 Lehrkräfte</li></ul>
Tagesheim an der Gerastraße	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 75 Kinder</li></ul>

### 3.2.5 Status Quo

Die gastronomische Bewirtschaftung der Mittagsverpflegung sowie eines Kiosks während der Mittagszeit erfolgt derzeit durch einen Cateringdienstleister. Die Pausenverpflegung über einen separaten Schulkiosk wird, außerhalb der Mittagszeit, durch das vor Ort tätige Hausmeister-Ehepaar abgewickelt. Die beiden bestehenden Verträge laufen zum 31.07.2026 aus. Zukünftig wird die Pausenverpflegung als Teil dieses Loses vollständig und exklusiv an die Konzessionsnehmerin übertragen.

#### Bisherige Frequenzen

Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Erfahrungswerte aus der Vergangenheit, die jedoch unverbindlich sind. Eine Haftung für den Fall, dass diese nicht eintreten, wird nicht übernommen.

Schule	Essensteilnehmer pro Tag
Gymnasium Moosach	▪ ca. 210 Essen im Ganzttag
Arthur-Kutscher-Realschule	▪ ca. 100 Essen im Ganzttag
Tagesheim an der Gerastraße	▪ ca. 75 Essen

#### Betriebsübergang nach § 613a BGB

Für die Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers greifen hinsichtlich eines etwaigen Betriebsüberganges die gesetzlichen Regelungen. Es liegt in der Verantwortung der Konzessionsnehmerin die gesetzlichen Voraussetzungen in Bezug auf einen etwaigen Betriebsübergang zu prüfen und zu erfüllen.

Nach Informationen des aktuellen Caterers (Stand April 2026) sind am Standort derzeit 5 Mitarbeitende beschäftigt. Deren Personalkosten inkl. Arbeitgeberanteil belaufen sich auf monatlich ca. 17.700 €. Laut unverbindlicher Aussage des aktuellen Caterers werden drei Mitarbeitende bei dem Caterer im Unternehmen verbleiben und zwei Mitarbeitende auf eigenen Wunsch ausscheiden.

### **3.3 Los 3**

#### **3.3.1 Adresse**

- ☐ **Schulstandort Franz-Mader-Straße** (Rudolf-Diesel-Realschule & Neubau einer staatl. Realschule)

Franz-Mader-Straße 9

80992 München

- ☐ **Elsa-Brändström-Gymnasium**

Städt. Elsa-Brändström-Gymnasium

Ebenböckstraße 1

81241 München

#### **3.3.2 Infrastruktur**

Beide Standorte verfügen über jeweils eine voll ausgestattete Produktionsküche einschließlich Spül- und Lagerflächen sowie über die notwendige Infrastruktur für die Ausgabe der Speisen. Der Pausenverkauf und die Ausgabe des Mittagessens erfolgen je Standort über eine zentrale Ausgabestelle.

Eine detaillierte Beschreibung ist der Leistungsbeschreibung unter Punkt 2.3.2 zu entnehmen.

### **3.3.3 Leistungsumfang**

Zur Vergabe steht die gastronomische Bewirtschaftung der Schüler, Lehrer und sonstigen Bediensteten des Schulstandorts Franz-Mader-Straße (nachfolgend „FMS“ genannt) und des Elsa-Brändström-Gymnasium (nachfolgend „EBG“ genannt). Die gastronomische Bewirtschaftung ist durch die Konzessionsnehmerin in eigenverantwortlicher Organisation anzubieten und gemäß den definierten Qualitätsstandards zu gewährleisten.

Dies umfasst

- Die Bereitstellung von Mittagessen an den jeweiligen Standorten
- Die Ausgabe von Mittagessen an der FMS und dem EBG
- Die Pausenbewirtschaftung an der FMS und dem EBG
- Die optionale Gestellung und das Operating von Automaten an der FMS und dem EBG

#### **Angebotsvariante A:**

- Speisenproduktion vor Ort an der FMS
- Speisenganlieferung an das EBG

#### **Angebotsvariante B:**

- Speisenganlieferung an die FMS
- Speisenganlieferung an das EBG

### 3.3.4 Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen

Das Los setzt sich aus den folgenden Schülerzahlen zusammen:

Schule	Schülerzahlen
Rudolf-Diesel-Realschule	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 400 Schüler*innen</li><li>▪ 60 Lehrkräfte</li></ul>
Neue staatl. Realschule	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 400 Schüler*innen</li></ul>
Elsa-Brändström-Gymnasium	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ca. 900 Schüler*innen, davon 200 im Ganztag</li><li>▪ ca. 90 Lehrkräfte</li></ul>

Die Schülerzahlen der neuen staatlichen Realschule werden in den kommenden Schuljahren voraussichtlich weiter ansteigen, da sich die Schule in einer Aufbauphase mit sukzessiv wachsenden Jahrgangsstufen befindet.

### 3.3.5 Status Quo

Bei der FMS handelt es sich um einen Neubau, der zum kommenden Schuljahr 2026/27 fertiggestellt wird. Dem Caterer wird somit eine neuwertige Produktionsküche mit angemessen dimensionierten Lager- und Spülbereichen übergeben. Es wird darauf hingewiesen, dass sich bei dem Neubau der vorgesehene Bewirtschaftungsstart für den Standort um bis zu vier Wochen verzögern kann. Alle Bieter werden im Rahmen des Ausschreibungsprozesses fortlaufend hierüber informiert.

Die gastronomische Bewirtschaftung der Mittagsverpflegung sowie eines Kiosks während der Mittagszeit am EBG erfolgt derzeit durch einen Cateringdienstleister. Der bestehende Vertrag läuft zum 31.07.2026 aus.



### **Bisherige Frequenzen**

Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Erfahrung aus der Vergangenheit, die jedoch unverbindlich ist. Eine Haftung für den Fall, dass diese nicht eintritt, wird nicht übernommen.

<b>Schule</b>	<b>Essensteilnehmer pro Tag</b>
Rudolf-Diesel-Realschule	▪ ca. 60 Essen im Ganzttag
Neue staatl. Realschule	▪ ca. 80 Essen im Ganzttag
Elsa-Brändström-Gymnasium	▪ ca. 60 Essen im Ganzttag

### **Betriebsübergang nach § 613a BGB**

Für die Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers greifen hinsichtlich eines etwaigen Betriebsüberganges die gesetzlichen Regelungen. Es liegt in der Verantwortung der Konzessionsnehmerin die gesetzlichen Voraussetzungen in Bezug auf einen etwaigen Betriebsübergang zu prüfen und zu erfüllen.

Informationen zu den Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers liegen nicht vor.

## **3.4 Los 4**

### **3.4.1 Adresse**

☐ **Gymnasium München-Nord**

Knorrstraße 171  
80937 München

### **3.4.2 Infrastruktur**

Am Gymnasium München-Nord befindet sich eine zentrale voll ausgestattete Produktionsküche einschließlich Spül- und Lagerflächen sowie die notwendige Infrastruktur für die Ausgabe der Speisen. Der Pausenverkauf und die Ausgabe des Mittagessens erfolgen über dieselbe Ausgabestelle.

Eine detaillierte Beschreibung ist der Leistungsbeschreibung unter Punkt 2.4.2 zu entnehmen.

### **3.4.3 Leistungsumfang**

Zur Vergabe steht die gastronomische Bewirtschaftung der Schüler, Lehrer und sonstigen Bediensteten am Gymnasium München-Nord. Die gastronomische Bewirtschaftung ist durch die Konzessionsnehmerin in eigenverantwortlicher Organisation anzubieten und gemäß den definierten Qualitätsstandards zu gewährleisten.

Dies umfasst

- Die Speisenproduktion von Mittagessen vor Ort am Standort
- Die Ausgabe von Mittagessen
- Die Pausenbewirtschaftung
- Die optionale Gestellung und das Operating von Automaten

#### **Zwingende Leistungsform:**

Die Mittagsverpflegung am Standort ist verbindlich als Vor-Ort-Frischküche im Cook-&-Serve-Verfahren zu erbringen. Die warmen Hauptkomponenten sind am Standort vor Ort zu produzieren, unmittelbar vor Ausgabe fertigzustellen und während der Ausgabezeit chargenweise nachzuproduzieren.

Eine Speisenanlieferung an das Gymnasium München-Nord, insbesondere im Cook-&-Hold- oder Cook-&-Chill-Verfahren, ist nicht zulässig.

### 3.4.4 Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen

Das Gymnasium München-Nord setzt sich aus den folgenden Schüler- und Lehrerzahlen zusammen:

Schule	Schülerzahlen
Gymnasium München-Nord	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1.110 Schüler*innen</li><li>▪ 103 Lehrkräfte</li></ul>

### 3.4.5 Status Quo

Die gastronomische Bewirtschaftung der Mittagsverpflegung sowie eines Kiosks während der Mittagszeit am Gymnasium München-Nord erfolgt derzeit durch einen Cateringdienstleister. Der bestehende Vertrag läuft zum 31.07.2026 aus.

#### Bisherige Frequenzen

Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Schätz- und Erfahrungswerte aus ähnlichen Ausgangssituationen, die jedoch unverbindlich sind. Eine Haftung für den Fall, dass diese nicht eintreten, wird nicht übernommen.

Schule	Essensteilnehmer pro Tag
Gymnasium München-Nord	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mo – Do: ca. 250 Essen</li><li>▪ Fr: 80 – 100 Essen</li></ul>

#### Betriebsübergang nach § 613a BGB

Für die Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers greifen hinsichtlich eines etwaigen Betriebsüberganges die gesetzlichen Regelungen. Es liegt in der Verantwortung der Konzessionsnehmerin die gesetzlichen Voraussetzungen in Bezug auf einen etwaigen Betriebsübergang zu prüfen und zu erfüllen.

Informationen zu den Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers liegen nicht vor.

## **3.5 Los 5**

### **3.5.1 Adresse**

❑ **Campus Albrechtstraße** (Rupprecht-Gymnasium & Adolf-Weber-Gymnasium)

Rupprecht-Gymnasium

Albrechtstraße 4-6

80636 München

### **3.5.2 Infrastruktur**

Für die Mittagsverpflegung beider Schulen befindet sich am Rupprecht-Gymnasium eine zentrale voll ausgestattete Produktionsküche einschließlich Spül- und Lagerflächen sowie die notwendige Infrastruktur für die Ausgabe der Speisen. Der Pausenverkauf des Rupprecht-Gymnasiums und die Ausgabe der Mittagessen erfolgen hier über dieselbe Ausgabestelle.

Zusätzlich verfügt das Adolf-Weber-Gymnasium über einen eigenen Pausenverkauf. Dieser ist jedoch nicht Teil dieser Ausschreibung.

Eine detaillierte Beschreibung ist der Leistungsbeschreibung unter Punkt 2.5.2 zu entnehmen.

### 3.5.3 Leistungsumfang

Zur Vergabe steht die gastronomische Bewirtschaftung der Schüler, Lehrer und sonstigen Bediensteten am Alfons Campus. Die gastronomische Bewirtschaftung ist durch die Konzessionsnehmerin in eigenverantwortlicher Organisation anzubieten und gemäß den definierten Qualitätsstandards zu gewährleisten.

Dies umfasst

- Die Bereitstellung von Mittagessen
- Die Ausgabe von Mittagessen
- Die Pausenbewirtschaftung am Rupprecht-Gymnasium
- Die optionale Gestellung und das Operating von Automaten

#### **Angebotsvariante A:**

- Speisenproduktion vor Ort am Alfons Campus

#### **Angebotsvariante B:**

- Speisanlieferung an den Alfons Campus

### 3.5.4 Zielgruppen / Schulen / Einrichtungen mit Schüler- / Lehrer- / Ganztagszahlen

Das Gymnasium München-Nord setzt sich aus den folgenden Schülerzahlen zusammen:

Schule	Schülerzahlen
Rupprecht-Gymnasium	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1.275 Schüler*innen</li><li>▪ 130 Lehrkräfte</li></ul>
Adolf-Weber-Gymnasium	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 820 Schüler*innen</li><li>▪ 100 Lehrkräfte</li></ul>

### 3.5.5 Status Quo

Das Rupprecht- und das Adolf-Weber-Gymnasium nutzen eine gemeinsame Mensa zur Mittagsverpflegung. Diese ist im Rupprecht-Gymnasium positioniert. Die Kioskverpflegung im Rupprecht-Gymnasium erfolgt über dieselbe Ausgabestelle und wird derzeit durch einen Cateringdienstleister bewirtschaftet. Der bestehende Vertrag läuft zum 31.07.2026 aus.

Das Adolf-Weber-Gymnasium verfügt über einen eigenen Kiosk für den Pausenverkauf. Dieser wird aktuell sowie zukünftig von der Hausmeisterin geführt.

#### Bisherige Frequenzen

Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Schätz- und Erfahrungswerte aus ähnlichen Ausgangssituationen, die jedoch unverbindlich sind. Eine Haftung für den Fall, dass diese nicht eintreten, wird nicht übernommen.

Schule	Essensteilnehmer pro Tag
Rupprecht-Gymnasium	▪ ca. 250 Essen
Adolf-Weber-Gymnasium	

#### Betriebsübergang nach § 613a BGB

Für die Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers greifen hinsichtlich eines etwaigen Betriebsüberganges die gesetzlichen Regelungen. Es liegt in der Verantwortung der Konzessionsnehmerin die gesetzlichen Voraussetzungen in Bezug auf einen etwaigen Betriebsübergang zu prüfen und zu erfüllen.

Informationen zu den Mitarbeitenden des aktuellen Betreibers liegen nicht vor.

## **4      Finanzielle Rahmenbedingungen**

### **4.1    Bezuschussung**

Die Konzessionsgeberin gewährt der Konzessionsnehmerin keinen direkten finanziellen Zuschuss. Entsprechend sind die Abverkaufspreise festzulegen.

### **4.2    Umsatzabhängiges Konzessionsentgelt**

Die Konzessionsnehmerin entrichtet an die Konzessionsgeberin ein umsatzabhängiges Konzessionsentgelt.

Die Höhe des Konzessionsentgeltes beträgt 4,0% zzgl. Umsatzsteuer in jeweils gesetzlicher Höhe der von der Konzessionsnehmerin erwirtschafteten Nettoerlöse aus dem Verkauf von Speisen und Getränken im Rahmen dieser Konzession. Dies umfasst die Erlöse aus der Mittagsverpflegung, der Pausenverpflegung und, sofern zutreffend, der Automatenversorgung.

Für den einen Jahresnettoerlös von 100.000 € übersteigenden Betrag bezahlt die Konzessionsnehmerin ein Konzessionsentgelt von 5,0% zzgl. Umsatzsteuer in jeweils gesetzlicher Höhe.

Die genaue Regelung ist dem Konzessionsvertrag unter dem Paragraphen §9 Umsatzabhängiges Konzessionsentgelt zu entnehmen.

## 5 Wertungspreis

Die Konzessionsgeberin erwartet für die einzelnen Lose und Angebotsvarianten, dass die Konzessionsnehmerin ihre Betriebskosten und Gewinnerwartung über die Verkaufserlöse deckt.

Der Bieter kann aus der Nichterreichung seiner Umsatz- und Kostenziele keine Ansprüche gegenüber der Konzessionsgeberin ableiten. **Es handelt sich insofern um einen klassischen Risikovertrag.**

Unter Punkt 7 des Dokuments 03\_Auszufüllende Unterlagen ist der Abverkaufspreis (= Wertungspreis) für ein Mittagessen anzubieten. Dieser wird bei Zuschlag für das erste Vertragsjahr (Schuljahr 2026/27) fixiert.

Für das zweite Vertragsjahr wird der Konzessionsnehmerin eine Anpassung gemäß den allgemeinen Preis- und Kostenentwicklungen ermöglicht. Die Indizierungsregeln sind im Konzessionsvertrag unter dem Paragraphen §19 Preisanpassung definiert.



## **6 Betriebsübergang nach § 613a BGB**

Im Falle eines Betriebsübergangs greift § 613a BGB.

Das ggf. bestehende Kostenrisiko im Rahmen des § 613a BGB ist vom Bieter zu tragen.

Die Konzessionsgeberin trifft mit den Auflistungen zum bestehenden Personal je Los keine Aussage zur erforderlichen Anzahl an Mitarbeitern oder zu deren Einsatz. Es liegt in der Verantwortung des Bieters, für ausreichend eigenes Personal zu sorgen, um eine vertragsgerechte Leistungserbringung sicherzustellen.

Der Bieter stellt die Konzessionsgeberin von allen etwaigen oder tatsächlichen Ansprüchen von Mitarbeitern des aktuellen Betreibers in Hinblick auf den Wechsel des Anbieters, einen etwaigen Betriebsübergang sowie in Hinblick auf die Beendigung der Zusammenarbeit mit dem Bieter vollumfänglich frei.

## 7 Eignungsprüfung

Die Konzessionsgeberin vergibt die Konzession nur an geeignete, d.h. fachkundige und leistungsfähige Unternehmen. Die Eignung der Bieter wird von der Konzessionsgeberin überprüft. Dabei sind die vom Bieter beizubringenden Nachweise entscheidend.

Im Einzelnen handelt es sich hierbei um die untenstehenden Nachweise.

Kann ein geforderter Nachweis aus einem berechtigten Grund nicht erbracht werden, so kann der Nachweis durch Vorlage einer geeigneten Erklärung erbracht werden.

**Nachfolgende Eignungsanforderungen müssen vollumfänglich erfüllt werden. Die Nichterfüllung einzelner Punkte führt zur Nichteignung und zum Ausschluss vom Verfahren.**

Die Werte des Bieterunternehmens sind in das Dokument „03\_Auszufüllende Unterlagen“ einzutragen und geforderte Unterlagen entsprechend dem Angebot beizufügen.

## Übersicht Eignungskriterien

Kriterium	Mindestwert
Marktpräsenz als Caterer	▪ Mindestens seit Januar 2023
Produktionsstandorte / Produktionsküche Schulverpflegung oder vergleichbar (Es kann sich hierbei sowohl um eine Zentralküche als auch einen Schulstandort handeln)	▪ Mindestens <b>1 Standort</b> mit der Produktion von über <b>30.000 Mittagessen pro Jahr</b> für Schüler oder eine vergleichbare Zielgruppe (Kinder)
Anzahl an Referenzbetrieben mit Essensausgabe vor Ort	▪ Mindestens <b>1 Standort</b> (Schule oder vergleichbare Einrichtung) mit Essensausgabe vor Ort durch eigenes Personal von über <b>10.000 Mittagessen pro Jahr</b>
Qualitätssicherung	▪ Bestätigung der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben zur Hygiene gemäß LHMV
Gewerbebeanmeldung/-erlaubnis	▪ Nachweis der Gewerbebeanmeldung / -erlaubnis
Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes	▪ Vorlage einer Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes
Keine Ausschlussgründe nach §§ 123 und / oder 124 GWB	▪ Bestätigung, dass keine Ausschlussgründe nach §§ 123 und / oder 124 GWB vorliegen
Voraussetzungen nach § 9 UStG	▪ Bestätigung, dass die Voraussetzung für die Option zur Umsatzsteuer nach § 9 UStG vorliegt

## 8 Zuschlagskriterien

Die Angebote der geeigneten Bieter werden anhand der festgelegten Zuschlagskriterien bewertet.

Nachfolgend die Zuschlagskriterien für die Lose 1, 2, 3 und 5 sowie deren Gewichtung:

Kriterium	Siehe	Gewichtung
Wertungspreis	Leistungsbeschreibung Punkt 1.2	80 %
Vor-Ort-Frischküche	Leistungsbeschreibung Punkt 1.4 und 1.5	20 %
<b>Summe</b>		<b>100 %</b>

Nachfolgend das Zuschlagskriterium für Los 4:

Kriterium	Siehe	Gewichtung
Wertungspreis	Leistungsbeschreibung Punkt 1.2	100 %
<b>Summe</b>		<b>100 %</b>

### Wertungspreis

Der Wertungspreis entspricht der Höhe des angebotenen Abverkaufspreis pro Hauptgericht.

Bei diesem Kriterium werden die Angebote relativ miteinander verglichen. Der niedrigste Abverkaufspreis erzielt die Höchstpunktzahl von 10 Punkten. Eine Punktzahl von 0 Punkten entspricht einem (hypothetischen) Angebot, dessen Abverkaufspreis 4,00 € pro Hauptgericht über dem niedrigsten Wert liegt („Nulllinie“). Die Punktevergabe zwischen diesen Werten erfolgt linear.

### Vor-Ort-Frischküche am Schulstandort – nur für Lose 1, 2, 3 und 5

Dieses Zuschlagskriterium findet auf Los 4 keine Anwendung. Bei Los 4 ist die Vor-Ort-Frischküche verbindliche Mindestanforderung. Angebote für Los 4, die keine Vor-Ort-Frischküche am Gymnasium München-Nord vorsehen, sind nicht wertungsfähig.

Bewertet wird, ob die Mittagsverpflegung an den zu versorgenden Schulstandorten als Vor-Ort-Frischküche erbracht wird.

10 Punkte erhält ein Angebot, wenn die warmen Hauptkomponenten der Mittagsverpflegung an dem jeweiligen Schulstandort vor Ort produziert und unmittelbar vor Ausgabe endzubereitet werden und eine chargenweise Nachproduktion während der Ausgabezeit möglich ist.

0 Punkte erhält ein Angebot, wenn die warmen Hauptkomponenten der Mittagsverpflegung in einer externen Produktionsküche hergestellt und zur Ausgabe an den Schulstandort angeliefert werden, insbesondere im Cook-&-Chill- oder Cook-&-Hold-Verfahren.

### **Gesamtbewertung**

Die erzielte Punktzahl für jedes Zuschlagskriterium wird anschließend gemäß der jeweiligen Gewichtung in die Gesamtbewertung überführt.

Die Umrechnung erfolgt wie folgt:

Für jedes Kriterium wird die erreichte Punktzahl (0 – 10) mit der jeweiligen Gewichtung multipliziert. Dadurch ergibt sich der Anteil der Gesamtpunktzahl für jedes Kriterium. Anschließend werden die gewichteten Punkte zur Gesamtpunktzahl addiert (max. 10 Punkte).

Das Angebot mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Zuschlag.

Bei Punktgleichheit auf dem zuschlagsrelevanten Rang wird die Entscheidung nach Maßgabe des Stichentscheids gemäß Punkt 9 getroffen.

## **9 Stichentscheid bei Punktgleichheit**

Erreichen zwei oder mehr wertungsfähige Angebote nach Anwendung der bekannt gemachten Zuschlagskriterien dieselbe Gesamtpunktzahl, führt die Konzessionsgeberin mit den punktgleichen Bietern eine gesonderte Erläuterungspräsentation als Stichentscheid durch.

Die Erläuterungspräsentation dient ausschließlich der Entscheidung zwischen den punktgleichen Angeboten. Sie ist kein weiteres Zuschlagskriterium im Rahmen der allgemeinen Angebotswertung, kein Verhandlungsverfahren und keine Gelegenheit zur Änderung, Ergänzung oder Nachbesserung des eingereichten Angebots.

Maßgeblich bleibt ausschließlich das fristgerecht eingereichte Angebot einschließlich der darin enthaltenen Preisangaben, Erklärungen, Bestätigungen und der verbindlich anerkannten Vorgaben der Leistungsbeschreibung. Ein gesondertes Verpflegungs-, Qualitäts-, Organisations- oder Umsetzungskonzept ist mit dem Angebot nicht einzureichen.

Die Erläuterungspräsentation wird nur durchgeführt, wenn nach Abschluss der Angebotswertung ein Gleichstand auf dem zuschlagsrelevanten Rang besteht. Bieter, deren Angebote nicht punktgleich auf dem zuschlagsrelevanten Rang liegen, nehmen an der Erläuterungspräsentation nicht teil.

Für die Präsentation gelten folgende Anforderungen:

### **Gegenstand der Präsentation**

Gegenstand der Erläuterungspräsentation ist ausschließlich die praktische Umsetzung des fristgerecht eingereichten Angebots auf Grundlage der Vergabeunterlagen, insbesondere der Leistungsbeschreibung. Die Präsentation dient nur der Erläuterung, wie der Bieter die bereits verbindlich angebotene Leistung im Schulalltag organisatorisch, personell, hygienisch und kommunikativ umsetzen wird.

Neue Leistungsbestandteile, geänderte Preise, geänderte Vertragsbedingungen, zusätzliche Zusagen oder sonstige Angebotsänderungen sind unzulässig und werden bei der Bewertung nicht berücksichtigt.

### **Dauer**

Die Präsentation darf eine Dauer von 20 Minuten nicht überschreiten. Anschließend kann die Konzessionsgeberin Verständnis- und Erläuterungsfragen stellen. Die Fragerunde dient ausschließlich der Aufklärung des bereits eingereichten Angebotes.

### **Teilnehmer**

Der Bieter darf mit maximal drei Personen teilnehmen. Mindestens eine Person soll für die spätere operative Umsetzung der Schulverpflegung verantwortlich sein oder diese fachlich maßgeblich begleiten.

### **Unterlagen zur Präsentation**

Eine Präsentationsunterlage ist nicht mit dem Angebot einzureichen. Sofern der Bieter im Rahmen der Erläuterungspräsentation Präsentationsfolien verwendet, dienen diese ausschließlich als Präsentationshilfe und werden nicht Bestandteil des Angebots. Neue oder geänderte Leistungszusagen werden nicht berücksichtigt.

### **Gleichbehandlung**

Alle punktgleichen Bieter erhalten dieselben Rahmenbedingungen, insbesondere dieselbe Präsentationsdauer, dieselbe maximale Teilnehmerzahl, dieselbe Möglichkeit zur Beantwortung von Erläuterungsfragen und denselben vorgegebenen Themenrahmen.

Die Erläuterungspräsentation wird mit maximal 100 Punkten bewertet. Bewertet wird ausschließlich, welcher der punktgleichen Bieter die Umsetzung seines bereits eingereichten Angebots bezogen auf die Anforderungen der ausgeschriebenen Schulverpflegung nachvollziehbarer, schlüssiger und belastbarer erläutert.

<b>Bewertungskriterium</b>	<b>Max. Punkte</b>	<b>Bewertungsinhalt</b>
Umsetzung im Schulalltag	30	Bewertet wird, ob der Bieter nachvollziehbar erläutert, wie die Mittags- und Pausenverpflegung im laufenden Schulbetrieb organisiert wird, insbesondere Ablauf, Ausgabe, Zeitfenster, Verantwortlichkeiten und Umgang mit Stoßzeiten.
Qualität, Frische und Angebotsverfügbarkeit	25	Bewertet wird, ob der Bieter nachvollziehbar erläutert, wie Speisequalität, Frische, Verfügbarkeit des Angebots, altersgerechte Ernährung und besondere Ernährungsbedarfe im Rahmen der Leistungsbeschreibung umgesetzt werden.
Personal, Hygiene und Ausfallsicherheit	25	Bewertet wird, ob der Bieter nachvollziehbar erläutert, wie Personalplanung, Hygieneanforderungen, Vertretung, Störungen und Ausfälle im Betrieb abgesichert werden.
Kommunikation und Zusammenarbeit	20	Bewertet wird, ob der Bieter nachvollziehbar erläutert, wie die Zusammenarbeit mit Konzessionsgeberin, Schule, Eltern, Schülerinnen und Schülern sowie der Umgang mit Rückmeldungen und Beschwerden organisiert wird.



## Punkteskala

Für jedes Kriterium wird folgende Bewertungsskala angewendet:

Punkteanteil	Bewertung
100 % der Punkte	Sehr nachvollziehbare, schlüssige und besonders praxistaugliche Erläuterung der Angebotsumsetzung
75 % der Punkte	Nachvollziehbare und überwiegend schlüssige Erläuterung mit nur geringfügigen Schwächen
50 % der Punkte	Im Wesentlichen nachvollziehbare Erläuterung mit erkennbaren Schwächen oder Unklarheiten
25 % der Punkte	Nur eingeschränkt nachvollziehbare Erläuterung mit erheblichen Schwächen
0 % der Punkte	Nicht nachvollziehbare, nicht belastbare oder im Widerspruch zum eingereichten Angebot bzw. zur Leistungsbeschreibung stehende Erläuterung

## Zuschlagsentscheidung nach Präsentation

Der Zuschlag wird bei Punktgleichheit an denjenigen der punktgleichen Bieter erteilt, der in der Erläuterungspräsentation die höchste Punktzahl erreicht.

Kommt es auch nach Bewertung der Erläuterungspräsentation zu einem erneuten Gleichstand, entscheidet das Los.

**Die Erläuterungspräsentation ist ausschließlich ein vorab bekannt gemachter Stichentscheid für den Fall punktgleicher Angebote. Sie verändert weder die bekannt gemachten Zuschlagskriterien noch deren Gewichtung und eröffnet keine Möglichkeit zur Änderung oder Nachbesserung des Angebots.**

## 10 Konzessionsvertrag

Durch Abgabe des Angebots gilt der anliegende Konzessionsvertrag (Dokument 04\_Konzessionsvertrag) als akzeptiert. Es wird dem Bieter freigestellt, unverbindliche Anmerkungen einzureichen.

Der im Vertrag geforderte Versicherungsnachweis (siehe unter dem Paragraphen §8 Haftung des Konzessionsvertrages) ist mit dem Angebot einzureichen.

Die Vertragsanlage – Inventarverzeichnisse – wird bei Betriebsübergabe final erstellt.

## 11 Einzureichende Unterlagen

Bitte reichen Sie die folgenden Dokumente vollständig mit Ihrem Angebot ein.

Dokument	Format / Inhalt
Gewerbeanmeldung	PDF
Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes	PDF
03_Auszufüllende Unterlagen	PDF: Scan des ausgefüllten und unterschriebenen Dokuments
Erklärung Bietergemeinschaft (sofern zutreffend)	PDF
Formblatt „Verzeichnis Unterkonzessionsnehmer (Unt-EU)“ (sofern zutreffend)	PDF
Formblatt „Verpflichtungserklärung Unterkonzessionsnehmer (V-EU)“ (sofern zutreffend)	PDF