

Checkliste/Ablaufplan (C)

zur Vergabe von Verpflegungsleistungen für Kitas und Schulen

**Auftrag über eine
Lieferleistung
mit Auftragswert < 216.000 EUR o. USt.
Dienstleistung
mit Auftragswert < 750.000 EUR o. USt.**

Vorbemerkung:

Diese Checkliste stellt den Ablauf des Verfahrens für die Vergabe eines öffentlichen Liefer- oder Dienstleistungsauftrags i.S.d. § 103 GWB dar, dessen Auftragswert den jeweiligen Schwellenwert nach § 106 GWB nicht erreicht bzw. übersteigt und somit dem sachlichen Anwendungsbereich des Teils 4 des GWB **nicht** unterliegt.

In dieser Checkliste enthaltene Verweise auf Satzungsregelungen beziehen sich auf die von den kommunalen Spitzenverbänden in NRW zur Umsetzung des § 75a Gemeindeordnung NRW (GO NRW) erstellte „Mustersatzung Unterschwellenvergabe“. Hiervon abweichende Umsetzungsvarianten oder ergänzende Regelungen auf lokaler Ebene sind zu beachten.

Voraussetzung:

Die wesentlichen Verpflichtungen, die den Auftrag prägen, und in der Regel auch den wertmäßigen Schwerpunkt der Auftragnehmerleistungen darstellen, liegen

a. **in der Lieferleistung,**

d.h. der Herstellung und Lieferung von Nahrungsmitteln, Fertigmahlzeiten und Speisen, sofern die gelieferten Speisen oder Nahrungsmittel mit schul- bzw. trädgereigenem Personal für den Verzehr zu- bzw. aufbereitet und ausgegeben werden.

Unter der vg. Voraussetzung stehen Lieferleistungen - mit Ausnahme des Cook & Hold-Verpflegungssystems, bei dem die Lieferung und Ausgabe gegenüber der Herstellung der Speisen (Dienstleistung) nachrangig ist - bei allen Produktionssystemen im Vordergrund (u.a. CPV 03.... „Landwirtschaftliche Erzeugnisse, CPV 15...Nahrungsmittel, insb. CPV 15894200-3 Fertigmahlzeiten: 15894210-6 Schulmahlzeiten, 15894300-4 Zubereitete Mahlzeiten“).

Für die Vergabe von Lieferleistungen gelten bei einem geschätzten Auftragswert bis

216.000 EUR (o. USt.) die Regelungen der jeweiligen kommunalen Satzung.

b. **in der Dienstleistung,**

sofern neben der Herstellung und Lieferung auch eine Zu- bzw. Aufbereitung der Speisen für den Verzehr und ggf. Ausgabe mit dem Personal des Auftragnehmers erfolgt.

Unter der vg. Voraussetzung stehen Dienstleistungen bei allen Produktionssystemen im Vordergrund.

Soziale und andere besondere Dienstleistungen:

Nach dem Erwägungsgrund 114 und 115 der Richtlinie 2014/24/EU haben diese unter die sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen im Sinne des Anhangs XIV der Richtlinie 2014/24/EU) fallenden Dienstleistungskategorien aufgrund ihrer Natur eine begrenzte grenzüberschreitende Dimension (u.a. CPV 55321000-6 „Zubereiten von Mahlzeiten“), 55523100-3 „Auslieferung von Schulmahlzeiten“, CPV 55524000-9 „Verpflegungsdienste für Schulen).

Bei einem geschätzten Auftragswert bis **750.000 EUR (o. USt.)** richtet sich die Vergabe von sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen nach den Regelungen der jeweiligen kommunalen Satzung.

Wird die Kita- und Schulverpflegung als Dienstleistungskonzession vergeben, findet in Abhängigkeit von der Höhe des Vertragswertes der Konzession **Checkliste (A) oder (D)** Anwendung.

Bei gemischten Verträgen gilt das Regime, in dem der wertmäßige Schwerpunkt liegt (§ 110 GWB). Im Falle von Abgrenzungsschwierigkeiten sollte im Zweifel die Einordnung als „Lieferleistung“ erfolgen.

Hinsichtlich der konkreten Einordnung der vom Auftrag- bzw. Konzessionsnehmer zu erbringenden Leistungen wird auf die „Digitale Arbeitshilfe zur Ausschreibung & Vergabe von Verpflegungsleistungen in Schule - Modul-2-Vergabegegenstand“ hingewiesen.

Übersicht über den Stand des Verfahrens

Schritte im Verfahren	Erledigt	Datum
I. Vorbereitung des Vergabeverfahrens	<input type="checkbox"/>	
II. Angebotsphase	<input type="checkbox"/>	
III. Angebote	<input type="checkbox"/>	
IV. Aufhebung	<input type="checkbox"/>	
V. Informationspflichten	<input type="checkbox"/>	
a) Vor Zuschlag	<input type="checkbox"/>	
b) Nach Zuschlag	<input type="checkbox"/>	
VI. Dokumentation/Vergabevermerk	<input type="checkbox"/>	

I. Vorbereitung des Vergabeverfahrens		<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>1. Bedarfsanalyse und Markterkundung (vgl. § 6 Mustersatzung, § 20 UVgO)</p> <p>Bedarfsanalyse:</p> <p>Im ersten Schritt ist zunächst zu ermitteln, welche Leistungen unter Berücksichtigung der Gegebenheiten vor Ort tatsächlich benötigt werden. Hierbei sollten die Zielvorstellungen der Verantwortlichen (Träger) und ggf. Beteiligten (Eltern, Schüler)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. an die zu erbringende Leistung (vgl. Abschnitt I.4) 2. bezüglich der Anforderungen an den Auftragnehmer (vgl. Abschnitt I.3) 3. im Hinblick auf die Art und Weise der Auftragsausführung und der Kontrolle der Leistungserbringung (vgl. Abschnitt I.5 und I.6) <p>aufgenommen werden.</p> <p>Markterkundung:</p> <p>Im zweiten Schritt wird sodann ermittelt, ob die o.a. Zielvorstellungen und Anforderungen von auf dem Markt vorhandenen Dienstleistern in der Praxis auch angeboten werden können.</p> <p>Grundsätzlich dient die Markterkundung dazu</p> <ul style="list-style-type: none"> • sich einen Überblick über die Produkt- oder Leistungsvielfalt zu verschaffen um damit eine fundierte Leistungsbeschreibung zu erstellen • den möglichen (geeigneten) Bewerber- /Bieterkreis zu erkunden • den voraussichtlichen Auftragswert zu ermitteln. <p>Neben einer Internetrecherche, Messebesuchen und Fachpublikationen ist es u.a. zulässig und sinnvoll hierzu auch Rat von potentiellen Auftragnehmern einzuholen und Vorschläge zur Optimierung des Beschaffungsbedarfs zu erörtern.</p> <p>Hierbei sind die Grundsätze der Gleichbehandlung und Transparenz zu beachten, d.h. dass stets mehrere Unternehmen (mind. 3) unter Weitergabe gleicher Informationen zu kontaktieren sind. Keinesfalls darf die Markterkundung dazu führen, dass ein oder mehrere Unternehmen hierdurch einen Informations- bzw. Wettbewerbsvorteil gegenüber anderen Marktteilnehmern erhalten.</p> <p>Die Markterkundung ist zu dokumentieren (wer, wann, was?)</p>		

Hinweis

Auf Basis der Bedarfsanalyse und der Markterkundung werden wesentliche Bestandteile der Leistungsbeschreibung erstellt. Diese ist zentraler Vertragsgegenstand. Die Qualität der im Rahmen der Bedarfsanalyse und Markterkundung ermittelten Informationen ist daher sowohl für die (möglichst reibungslose) Durchführung des Vergabeverfahrens als auch für die Auftragsausführung nach Vertragsschluss, insb. für die spätere Kontrolle der Leistungserbringung, von Bedeutung.	
2. Schätzung des voraussichtlichen Auftragswertes § 3 VgV und Bestimmung der anzuwendenden Vorschriften	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Bei der Schätzung des Auftragswertes sind die Bestimmungen des § 3 VgV zu beachten. Hiernach ist der voraussichtliche Gesamtwert der Leistung während der Vertragslaufzeit zu schätzen. Vorgaben zur Laufzeit von Rahmenvereinbarungen sind zu beachten (z.B. höchstens sechs Jahre gem. § 6 Abs. 2 Mustersatzung, § 15 Abs. 4 UVgO)</p> <p>Es gelten folgende EU-Schwellenwerte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bei Aufträgen über Liefer- und Dienstleistungen: 216.000,- EUR o. USt.. Bei Aufträgen über soziale und andere besondere Dienstleistungen: 750.000,- EUR o. USt.. <p>Die Schwellenwerte ergeben sich aus Artikel 4 der Richtlinie 2014/24/EU (dynamische Verweisung in § 106 GWB). Achtung – der Schwellenwert wird im 2-Jahres-Rhythmus angepasst. Eine erneute Änderung erfolgt in 2028.</p> <p>Geltung von Vergabevorschriften:</p> <p>Ab dem 1. Januar 2026 gilt bei kommunalen Auftragsvergaben in NRW unterhalb der jeweiligen EU-Schwellenwerte der neue §75a <i>Allgemeine Vergabegrundsätze GO NRW</i>. Hiernach sind förmliche Ausschreibungen grundsätzlich erst ab Erreichen der EU-Schwellenwerte verpflichtend. Gleichzeitig entfällt die bisherige Bindung an die Unterschwellenvergabeordnung (UVgO) sowie die Vergabe- und Vertragsordnung für Bauleistungen (VOB/A). Alle bis dahin geltenden landesrechtlichen Wertgrenzen sind aufgehoben. Damit sind Kommunen unterhalb der EU-Schwellenwerte nur noch an die Grundsätze von Transparenz und Gleichbehandlung gebunden. Als Hilfestellung für die Vergabepraxis haben die kommunalen Spitzenverbände in NRW eine „Mustersatzung Unterschwellenvergabe“ zur Umsetzung des § 75a GO vorgelegt, die von allen Kommunen in NRW genutzt werden kann, um die neuen Vorgaben des § 75a GO NRW im Bereich der kommunalen Vergaben umzusetzen.</p>	

- Liefer- (und Dienst)leistungen mit Auftragswert < 216.000 EUR oder soziale und andere besondere Dienstleistungen mit Auftragswert < 750.000 EUR: s. **diese Checkliste**
 - Vergabe der Leistung nach der jeweiligen kommunalen Satzung. Sofern darin auf die Geltung der UVgO verwiesen wird, ist § 49 UVgO zu beachten.
- Liefer- (und Dienst)leistungen mit Auftragswert ≥ 216.000 EUR oder soziale und andere besondere Dienstleistungen mit Auftragswert ≥ 750.000 EUR:

Es gilt das EU-Vergabegesetz (GWB/VgV): s. **Checkliste / Ablaufplan (B)**. Bei sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen unter Berücksichtigung der Besonderheiten nach Abschnitt 3 (§§ 64-66 VgV) Sonstige landesrechtliche (z.B. TVgG NRW) und kommunale (Haushalts-) Bestimmungen sind zu beachten.

Hinweis

- Sofern Schulen oder Kindergärten vom Träger mit einem eigenen Budget zur Mittelbewirtschaftung ausgestattet worden sind und ihnen damit das Recht zur Beschaffung von Leistungen eingeräumt wird, können diese als eigenständige Organisationseinheiten angesehen werden. In diesen Fällen können die Aufträge (über dieselbe Leistung) unabhängig voneinander in eigener Zuständigkeit vergeben werden. Insofern kann auch bei der Auftragswertschätzung auf die voraussichtliche Gesamtvergütung der den Auftrag vergebenden einzelnen Schule/Kita abgestellt werden (vgl. Begründung zu § 3 VgV).
- Der voraussichtliche Auftragswert bei der Schul- und Kitaverpflegung ist insbesondere von folgenden Faktoren abhängig:
 - Voraussichtliche Anzahl der Teilnehmenden an der Verpflegung
 - Anzahl der Tage mit Verpflegungsleistungen
 - Erwarteter Durchschnittspreis pro Essen
 - Vertragslaufzeit

Notizen

Punkt geprüft

3. Eignungsanforderungen (vgl. § 7 Mustersatzung, §§ 31-36 UVgO)

Punkt geprüft

Aufstellen von Anforderungen an die Eignung der Bewerber/Bieter, mit denen gewährleistet sein soll, dass nur Angebote solcher Unternehmen in die Auswahl einbezogen werden, die für die ordnungsgemäße Ausführung des konkreten Auftrags geeignet sind. Die Eignungsanforderungen sollten betreffen:

- a. Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung,
- b. wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit,
- c. technische und berufliche Leistungsfähigkeit.

Die Anforderungen an die Eignung der Bieter müssen einen Bezug zur ausgeschriebenen Leistung haben.

Zum Nachweis der Eignung kommen insb. folgende Eigenerklärungen und /oder Nachweise in Betracht:

- Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung
 - Eintragung in das Berufs- oder Handelsregister (Handwerksrolle, IHK oder vergleichbares Verzeichnis) seines Sitzes oder Wohnsitzes
 - Nachweis der Zulassung nach EU-Hygienerecht (Zulassung nach Verordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004)
- Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit
 - Berufshaftpflichtversicherung mit einer Haftungssumme von mind. x.000.000 EURO bzw. Erklärung, dass im Auftragsfall eine Versicherung mit der geforderte Haftungssumme abgeschlossen wird.
- Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Angaben

- zur Art und Leistung der technischen Ausstattung (in Bezug auf das eingesetzte Produktionssystem) sowie zum Produktionsverfahren (z.B. Darstellung der techn. Ausstattung, Eigenerklärung über Einhaltung der DIN-Norm 10508 – Temperaturanforderungen)
- Nachweis über die Zulassung und Registrierung nach gem. TierNgbV (VO EG Nr. 1774/2002) zum Nachweis über die Erlaubnis der Entsorgung von Speiseabfällen
- zur innerbetrieblichen - und bei Personalgestellung auch schulischen – Hygienekonzeptionen (betriebliches Hygienekonzept gem. HACCP, Kurzdarstellung 1-2 Seiten)
- zur beruflichen Qualifikation (u.a. Zeugnisse, Lehrgangs-Bescheinigungen)
- zum Qualitätsmanagement (Zertifizierungen, z.B. nach DIN ISO, betriebliches Qualitätssicherungskonzept, Kurzdarstellung 1-2 Seiten)
- zur Einhaltung der Standards nach EU-Öko-VO 848/2018 (Zertifizierungen)
- über ein vollwertiges Verpflegungsangebot (DGE-Zertifizierung)

- Referenzen über „vergleichbare Leistungen“, z. B. Verpflegung von Kindern in Tageseinrichtungen und/oder Schulen (Erklärung mit Angaben zum Auftraggeber nebst Kontaktdaten, Auftragsvolumen, Art der Leistung)
- Nichtvorliegen von Ausschlussgründen nach den §§ 123, 124 GWB
 - Eigenerklärung (vgl. § 7 Abs. 3 Mustersatzung).

Hinweis

- Zum Nachweis der Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung und der wirtschaftlichen, finanziellen, technischen und beruflichen Leistungsfähigkeit wird auf §§ 44 - 46 VgV hingewiesen.
- Bei öffentlichen Ausschreibungen oder Verfahren mit Teilnahmewettbewerb sind die Eignungskriterien in der Auftragsbekanntmachung anzugeben. Ferner ist anzugeben, mit welchen Unterlagen (Eigenerklärungen, Angaben, Bescheinigungen und sonstige Nachweise) Bewerber / Bieter ihre Eignung und das Nichtvorliegen von Ausschlussgründen zu belegen haben.
- Bei Beschränkten Ausschreibungen bzw. Verhandlungsvergaben mit Teilnahmewettbewerb sind geforderte Nachweise mit der Bewerbung vorzulegen und bei der Bewerberauswahl zu prüfen.
- Zum Zwecke der besseren Übersicht wird empfohlen, eine tabellarische Übersicht (Eignungs-Kriterienkatalog) über die Eignungsanforderungen zu erstellen und den Vergabeunterlagen beizufügen.
- Zum Nachweis der Eignung und des Nichtvorliegens von Ausschlussgründen nach den §§ 123 und 124 GWB sollen von allen Bewerbern/Bietern zunächst Eigenerklärungen gefordert werden. Erst bei Anhaltspunkten darüber, dass eine Eigenerklärung unzutreffend ist, liegt eine Pflicht zur Aufklärung und ggf. zur Anforderung entsprechender Nachweise vor.

Zu hohe Hürden bei den Eignungsanforderungen können dazu führen, dass nur wenige Unternehmen diese erfüllen und folglich nur wenige Angebote eingereicht werden.

4. Leistungsbeschreibung (vgl. § 9 Mustersatzung, §§ 23, 24 UVgO)

Punkt geprüft

Beschreibung der vom Auftragnehmer zu erbringenden Liefer- oder Dienstleistung und der jeweiligen Mindestanforderungen durch eine konstruktive oder funktionale Leistungsbeschreibung.

Ziel ist

- eine möglichst genaue Darstellung des Beschaffungsinhalts oder des Beschaffungszwecks, einschließlich der vorliegenden Rahmenbedingungen,
- sicher zu stellen, dass alle Bieter die Beschreibung im gleichen Sinn verstehen und hierauf eine realistische Preiskalkulation vornehmen können,
- der Eingang von miteinander vergleichbaren Angeboten.

Hinweis:

- Bei einer **konstruktiven Leistungsbeschreibung** (LB) werden vom Auftraggeber auf Grundlage eigener Planungen und Kenntnisse (s. Abschnitt 1 Bedarfsanalyse u. Markterkundung) möglichst alle wesentlichen Merkmale und Eigenschaften der zu erbringenden Leistung konkret dargestellt und dem Auftragnehmer die Ausgestaltung, d.h. die Art und Weise der Umsetzung der zu erbringenden (Liefer-)Leistung, vorgegeben.
 Die konstruktive LB erleichtert wegen der konkreten Vorgaben des Auftraggebers – von denen im Angebot nicht abweichen werden darf – den Vergleich der Angebote. Die Erstellung der Leistungsbeschreibung erfordert jedoch detaillierte Fachkenntnisse und ist zeitaufwändig.
- Dem gegenüber werden bei einer **funktionalen Leistungsbeschreibung** lediglich Beschaffungszwecks bzw. Beschaffungsziel dargestellt. Die konkrete Ausgestaltung, d.h. die Art und Weise der Umsetzung der zu erbringenden (Dienst-)Leistung, dem Auftragnehmer überlassen. Planungs- bzw. konzeptionelle Leistungen werden damit auf die Bieterseite übertragen, so dass unternehmerisches Know-how und Ideen in die Angebote einfließen können. Mit dem Angebot sind daher i.d.R. Konzepte einzureichen, die darüber Aufschluss geben sollen, wie der Bieter die u.a. Anforderungen im Falle einer Auftragerteilung umzusetzen beabsichtigt.
 Mit der funktionalen LB ist aufgrund verschiedener Lösungsansätze in den Angeboten i.d.R. ein erhöhter Bewertungsaufwand verbunden. Faktoren, die bei der Bewertung der Konzepte von Bedeutung sind, sind bei den Zuschlagskriterien (s. Abschnitt I.7) zu berücksichtigen.
- Stehen Dienstleistungen des Auftragnehmers im Vordergrund des Auftrags (Lieferung mit Zu- bzw. Aufbereitung der Speisen vor-Ort und ggf. Ausgabe mit dem Personal des Auftragnehmers, z.B. bei Cook & Serve -Frisch-/Mischküche), erfolgt die Beschreibung der vom Auftragnehmer zu erbringenden (Dienst-) Leistung bei
 - einer Dienstleistungskonzeption: durch eine funktionale Leistungsbeschreibung
 - einem Dienstleistungsauftrag (über soziale und andere besondere Dienstleistungen); i.d.R. durch eine Kombination aus funktionaler und konstruktiver Leistungsbeschreibung.
 Stehen Lieferleistungen des Auftragnehmers im Vordergrund des Auftrags (Lieferung ohne Mitwirkung des Personals des Auftraggebers bei der Zu- bzw. Aufbereitung der Speisen vor-Ort und/oder Ausgabe , erfolgt die vom Auftragnehmer zu erbringenden (Liefer-) Leistung
 - i.d.R. durch eine konstruktive oder in Kombination mit einer funktionalen Leistungsbeschreibung.

Die Anforderungen können auch Aspekte der Qualität sowie soziale und umweltbezogene Aspekte betreffen.

Alle Anforderungen müssen einen Auftragsbezug aufweisen und im Verhältnis zum Beschaffungsziel des Auftrages stehen. Sofern keine besonderen Gründe vorliegen, muss auf Vorgaben, welche den Bewerber- bzw. Bieterkreis eingrenzen, aus Gleichbehandlungsgründen verzichtet werden.

Die LB sollte u.a. folgende Angaben enthalten:

- örtliche, räumliche, organisatorische und technische Rahmenbedingungen u.a.

<ul style="list-style-type: none"> ○ Lieferort und Lieferbedingungen ○ Logistik (Lieferzeiten, Lieferrhythmen, schulische Pausenregelungen etc.) ● Vorhandene Küchenausstattung bzw. Beschreibung der tatsächlichen Rahmenbedingungen für das Produktionssystem ● Voraussichtliche Anzahl der Mahlzeiten ● Anforderungen an die Leistung <ul style="list-style-type: none"> ○ Angabe zu Eigen- und Fremdleistungen (z.B. Personalgestellung durch den Bieter vor Ort) ○ Verpflegungssystem: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine Vorgabe eines Produktionssystems (Cook & Freeze, Cook & Chill, Cook & Hold sowie Frisch-/Mischküche) sofern keine sachlichen Gründe für ein Produktionssystem vorliegen (z.B. Cook & Hold, wenn die technische oder personelle Ausstattung der Schule eine Aufbereitung der Mahlzeiten vor Ort nicht zulässt). ▪ Vorgabe einer Mindesttemperatur Warmanlieferung ○ Wareneinsatzsystem <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einhaltung von DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen in der jeweils aktuellsten Auflage unter Angabe der vom Auftragnehmer insbesondere einzuhaltenden Qualitätsanforderungen hinsichtlich Lebensmittelquantität, Portionsgrößen, Lebensmittelqualität, Speisenplanung. (z.B. nur 2x wöchentlich ein Fleischgericht und nur 1x monatlich eine süße Hauptspeise) ○ Nachhaltigkeit der Produkte u.a. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anteil von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau (nach Warengruppen) ▪ Anteil saisonaler Erzeugnisse ▪ Anteil fair gehandelter Lebensmittel ○ Qualitätssicherung ○ Hygienekonzept vor Ort (u.a. Einhaltung Warmhaltezeiten nach DIN 10508) ○ Bestell- und Abrechnungssystem ○ Ausgabesystem ○ Geschirrkreislaufsystem ○ Entsorgungssystem ○ Angaben zur Personalgestellung durch den Bieter ○ Angaben zur Servicequalität (z. B. Elterninformation, Beschwerdemanagement, Teilnahme am Verpflegungsausschuss) 	
--	--

- Akzeptanzförderung und Kommunikation (z.B. regelmäßige Befragung der Schüler/-innen).

Zum Beleg dafür, dass eine Liefer- oder Dienstleistung bestimmten, in der Leistungsbeschreibung geforderten, Merkmalen entspricht, kann der öffentliche Auftraggeber die Vorlage von

- Eigenerklärungen, Eigenangaben
- Bescheinigungen
- Gütezeichen und Zertifikate (insbesondere zum Nachweis von sozialen und umweltbezogenen Anforderungen)

verlangen, z.B.

- Eigenerklärung oder ggf. Zertifikate zum Nachweis der Einhaltung der DGE-Empfehlungen
- 4-Wochen-Speisenpläne, Kellenplan, zum Nachweis der in der LB beschriebenen Anforderungen an die Lebensmittelqualität und -quantität sowie an die Vorgaben zur Speisenplanung
- Betriebliches HACCP-Konzept (Auszüge) und Schulungsnachweise der Mitarbeiter(innen) zur Einhaltung von Hygienevorschriften vor-Ort
- Zeugnisse, Bescheinigungen zum Nachweis der Qualifikation des Personals in der Produktionsküche (z.B. Koch, Hauswirtschaftskraft)
- Gütezeichen zum Nachweis z.B. ökologisch erzeugter oder fair gehandelter Lebensmittel

Hinweis

- Aufgrund des Diskriminierungsverbots sind herstellerbezogene Beschreibungen und das Nennen bestimmter Produkte und Namen in der LB nur in Ausnahmefällen zulässig; in diesen Fällen immer mit dem Zusatz „oder gleichwertig“ zu versehen.
- Sofern keine sachlichen Gründe (z.B. bauliche, technische, personelle Voraussetzungen) für ein bestimmtes Produktionssystem vorliegen, ist gs „systemneutral“ auszuschreiben.
- Ein bloßer Verweis auf die Einhaltung von DGE-Qualitätsstandards beim Verpflegungsangebot ist nicht ausreichend. Es ist anzugeben, welche Qualitätsanforderungen im Besonderen zu erfüllen sind.
- Sofern durch kommunale Satzung eine Nachweisführung durch Gütezeichen nach § 24 UVgO zugelassen ist:
 - Zum Nachweis, dass die angebotene Leistung den Anforderungen der Leistungsbeschreibung entspricht, müssen alle Gütezeichen akzeptiert werden, die gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen. In Bezug auf die Anforderung von Bio-Standards nach der EU-Öko-Verordnung 2018/848 sollte z.B. in die LB aufgenommen werden: „Der Einsatz von Bio-Produkten ist nachzuweisen durch das EU-Bio-Siegel gem. EU-Öko-VO 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen oder andere Zertifizierungen, die den Mindestanforderungen der aktuellen EU-Öko-VO entsprechen bzw. anderen geeigneten Beweismitteln, wie Prüfberichten anerkannter Stellen.“

- Zur **Anforderung** über die EU-Öko-VO **hinausgehender umweltbezogener bzw. ökologischer Merkmale** für Waren oder Dienstleistungen kann das Erfüllen der Anforderungen eines bestimmten Gütezeichens verlangt werden, sofern das Gütezeichen die nach § 34 Absatz 2 - 5 VgV genannten Bedingungen erfüllt (z.B. Naturland, Demeter, Bioland).
- Sofern nicht alle, sondern nur bestimmte Merkmale eines Umweltgütezeichens von Bedeutung sind, sind **die relevanten Anforderungen** in der Leistungsbeschreibung konkret benennen (z.B. Tiertransporte von maximal acht Stunden, Ausschluss von Agro-Gentechnik) und dass Umweltgütezeichen, mit dem der Nachweis geführt werden kann, anzugeben.
- Zudem müssen stets auch Umweltgütezeichen, die gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen, oder andere geeignete Beweismittel, wie Prüfberichte anerkannter Stellen, zum Nachweis der "Gleichwertigkeit" akzeptiert werden. Beispiel: „Der Nachweis über Tiertransporte von maximal acht Stunden sowie der Ausschluss von Agro-Gentechnik bei den verwendeten Produkten kann mit einer gültigen Naturland-Zertifizierung oder mit einem hinsichtlich der genannten Anforderungen gleichwertigen Umweltgütesiegel sowie durch andere geeignete Beweismittel, wie Prüfberichte anerkannter Stellen, erfolgen.“
- Die Verwendung ökologischer Lebensmittel gemäß EG-Öko-VO kann z. B. durch Vorgabe eines bestimmten mengenmäßigen Prozentsatzes oder durch Angabe eines bestimmten geldwerten Anteils auf den Gesamtwareneinsatz eines Monats für eine Produktgruppe vorgeschrieben werden.
- Die pauschale Bevorzugung lokaler oder regionaler Bieter verstößt generell gegen den Gleichbehandlungsgrundsatz.
- Zur Verringerung der Umweltauswirkungen kann die Verwendung saisongebundener Obst- und Gemüsesorten gefordert werden. Hierzu sollte der Leistungsbeschreibung ein entsprechender Saisonkalender hinzugefügt werden.

Hinweis: Mindestanforderungen und Wertungskriterien

Bei der Erstellung der LB ist zu überlegen, welche Anforderungen

- als Mindestanforderungen feststehen und auch genügen. Hierbei handelt es sich – wie bei den Eignungsanforderungen - um Ausschlusskriterien (A-Kriterien). Wird eine Mindestanforderung (z.B. 2 Menülinien, 10% Bio-Produkte) vom Bieter nicht eingehalten, ist das Angebot auszuschließen.
- einer Bewertung unterzogen werden sollen. Hierbei handelt es sich um Leistungskriterien (B-Kriterien). Hier sind die Angaben des Bieters hinsichtlich des Erfüllungsgrades der Anforderungen an die Leistung mit Punkten zu bewerten (s.I.7).

Notizen

Punkt geprüft

5. Auftragsausführungsbedingungen (vgl. § 45 UVgO i.V.m. §§128,129 GWB)

Mit den Bedingungen an die Ausführung des Auftrags werden Art und Weise der Auftragsausführung vorgegeben.

Zwingend zu berücksichtigende Ausführungsbedingungen:

- Regelungen des Landes Nordrhein-Westfalen zur Einhaltung der Mindestlohn- und Tarifvorgaben des Tariftreue- und Vergabegesetzes NRW

Darüber hinaus können in den Vergabeunterlagen besondere Bedingungen an die Auftragsausführung festgelegt werden, sofern sie mit dem ausgeschriebenen Auftragsgegenstand im sachlichen Zusammenhang stehen, z.B.

- Einhaltung von DGE-Qualitätsstandards während des Leistungszeitraums (Lebensmittelquantität, /Portionsgrößen, Lebensmittelqualität, Speisenplanung)
- DGE-Zertifizierung des Betriebs binnen x-Monate nach Zuschlagserteilung
- Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln (nach Warengruppen) aus ökologischem Anbau pro Jahr um jeweils 5 % / Jahr zur Umsetzung der nationalen Bio-Nachhaltigkeitsstrategie
- Verwendung von Fair-Trade-Produkten bei bestimmten Waren
- Abfallreduzierung durch Verbot von Einwegverpackungen
- Rücknahme und Entsorgung des Verpackungsmaterials

Punkt
geprüft

Hinweis

- Zum Beleg, dass die angebotene Leistung den geforderten Ausführungsbedingungen entspricht, können Umweltgütezeichen gefordert werden (vgl. Hinweise zu Abschnitt I.4 Leistungsbeschreibung).
- Sofern besondere Bedingungen an die Auftragsausführung aufgegeben werden, sollten diese auch kontrolliert werden (s. auch Abschnitt I.6 Vertragsmanagement).
- Ein Vordruck/Muster einer besonderen Vertragsbedingung „TVgG NRW“ ist im Vergabehandbuch (VHB-NRW) des Landes NRW enthalten.
- Kann oder will der Bieter diese Bedingungen nicht beachten, ist das Angebot nicht zuschlagsfähig. Verletzt der Auftragnehmer die vertraglich festgehaltenen Bedingungen während der Vertragslaufzeit, liegt eine Vertragsverletzung vor. Als Folge können rechtliche Sanktionen in Betracht kommen.

Notizen

Punkt
geprüft

<p>6. Vertragsmanagement</p> <p>Zur Kontrolle, ob die in der Leistungsbeschreibung gestellten Anforderungen sowie die Bedingungen an die Auftragsausführung vom Auftragnehmer während der Vertragslaufzeit erfüllt werden, sollten die Vergabeunterlagen Regelungen zur Qualitätssicherung insb.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einsichts- und Kontrollrechte z.B. <ul style="list-style-type: none"> o die Vorlage von Lieferscheinen, z.B. zum Nachweis des Einsatzes von Bio- oder Fair-Trade-Produkten o Unangekündigte Proben von Speisen zur Überprüfung der Anforderungen an den Wareneinsatz o Unangekündigte Betriebsprüfungen in der Zentralküche sowie - Vertragsstrafen zur Ahndung von Vertragsverstößen - (Teil-)Kündigungsrechte <p>enthalten.</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

Hinweis

- Einsichts- und Kontrollrechte sollten auch gegenüber den ggf. eingesetzten Nachunternehmen gelten. In den Vergabeunterlagen bedarf es hierzu einer Regelung, die den Auftragnehmer verpflichtet, entsprechende Kontrollpflichten an die Nachunternehmen weiterzugeben.
- Die VOL/B sieht unter § 11 Nr. 2 eine Höchstgrenze für Vertragsstrafen von 8% vor. Diese ist rechtlich nicht haltbar. Vertragsstrafen sollten auf max. 5 % der Auftragssumme begrenzt werden.

Notizen	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
7. Zuschlagskriterien (vgl. § 9 Mustersatzung, § 43 UVgO) Der Zuschlag ist auf das wirtschaftlichste Angebot, d.h. das Angebot mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis, zu erteilen. Es sind Kriterien anzugeben, nach denen das wirtschaftlichste Angebot ermittelt wird. Diese müssen mit dem Auftragsgegenstand im Zusammenhang stehen. Die Zuschlagskriterien bestehen grundsätzlich aus <ul style="list-style-type: none">• Preis• Leistungskriterien (B-Kriterien) Zulässig ist die Vorgabe eines Festpreises oder von Festkosten, sodass das wirtschaftlichste Angebot ausschließlich nach qualitativen oder umweltbezogenen (oder sozialen) Zuschlagskriterien erfolgt. Die Zuschlagskriterien und deren Gewichtung sind in der Auftragsbekanntmachung oder den Vergabeunterlagen anzugeben <u>Beispiel A:</u> <ul style="list-style-type: none">• Preis (50%),• Anteil an Bio-Produkten (20%)• Anteil an Convenience-Produkten (20%)• Anteil Fisch aus zert. nachhaltiger Fischerei (10%) Sofern das Erfüllen aller (Mindest-) Anforderungen an die Leistung (= Ausschlusskriterien) für den Auftraggeber ausreichend ist, d.h. dass es auf eine über diese Anforderungen hinaus gehende Leistung nicht ankommt, kann auch der niedrigste Preis alleiniges Zuschlagskriterium sein. Zu bewerten sind ansonsten qualitative Unterschiede der angebotenen Leistungen. Hierzu können z.B. Teil-Leistungen, die messbar über die Mindestanforderungen hinausgehen (d.h. bei „Übererfüllen“ der Anforderungen), graduell mit Punkten bewertet und somit als Leistungskriterium bzw. Zuschlagskriterium berücksichtigt werden (s.o. Zuschlagskriterien Beispiel A).	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
Mindestanforderung	Graduelle Wertung

(A-Kriterium)	(B-Kriterium)		
Anteil an Bio-Produkten mind. 30%	Anteil an Bio-Produkten > 30 %		
Anteil Fisch aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei mind. 20 %	Anteil Fisch aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei > 20 %		
Anteil an Convenience-Produkten max. 50%	Anteil an Convenience-Produkten < 50%		
Mind. 2 Menülinien	> 2 Menülinien		

Vor Beginn des Vergabeverfahrens ist hierfür eine Bewertungsmatrix mit einer Notenskala sowie einer Definition der zu vergebenden Noten bzw. Punktwerte zu erstellen. Bei der Bewertung von feststehenden Werten oder messbaren Angaben können diesen Punktwerte zugeordnet werden. Sofern wenige Differenzierungsmöglichkeiten bei der Bewertung bestehen, können hierbei grobe Abstufungen festgelegt werden, z.B.

B-Kriterium „Anteil an Bio-Produkten“ gemessen am auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz/Quartal	Punktwert (Skala 1-5)
≥ 30%	1
≥ 40%	2
≥ 50%	3
≥ 60%	4
≥ 70%	5

oder

B-Kriterium „Anteil an Convenience-Produkten“ gemessen am auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz/Quartal	Punktwert (Skala 1-5)
< 50%	1
< 40%	2
< 30%	3
< 20%	4

< 10%	5	
<p>Zur Wertung ist vom Bieter im Angebot (ggf. mit gesondertem Erklärungs-Vordruck) der Anteil anzugeben, der im Falle einer Auftragsvergabe eingesetzt wird. Das Leistungsversprechen wird damit im Falle eines Zuschlags Vertragsgegenstand.</p> <p>Im Falle einer funktionalen Leistungsbeschreibung (s. Abschnitt I.4), die verschiedenartige Lösungsansätze in den Angeboten nach sich zieht, wird i.d.R. eine qualitative Unterscheidung der Angebote durch Vergleich der hierzu eingereichten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpflegungskonzepte bzw. Teil-Konzepte über die Umsetzung der Schulverpflegung unter Berücksichtigung der in der Leistungsbeschreibung und Ausführungsbedingungen gemachten (Mindest-) Anforderungen <p>zu erfolgen haben.</p> <p>Zur näheren Bestimmung der wertungsrelevanten Aspekte bei den Hauptkriterien sind diese ggf. durch Unterkriterien zu spezifizieren.</p> <p><u>Beispiel: B)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preis (50%), 2. Qualität des Verpflegungskonzeptes (40%) <ul style="list-style-type: none"> • Bestellsystem (Flexibilität) (xx%) • Speiseplangestaltung (xx%) • Vermeidung von Speiseabfällen (xx%) • Servicequalität (xx%) • Akzeptanzförderung (xx%) 3. Anteil an Bio-Produkten (10%) <p><u>In den Vergabeunterlagen sind die Unterkriterien so zu erläutern, dass den Bieter deutlich wird, welche Ausführungen von ihnen im Konzept erwartet werden und worauf es dem Auftraggeber ankommt.</u></p> <p>Grundsätzlich genügt es sodann regelmäßig den Anforderungen an die Verfahrenstransparenz, den Unternehmen die erzielbaren Punktewerte mitzuteilen, ohne die mit den jeweiligen Notenstufen bzw. Punktwerten verbundenen Erwartungshorizonte im Detail darzustellen (s.u. Hinweis „Wertungsmethoden“).</p> <p>Aufgrund des dem Auftraggeber zustehenden Beurteilungsspielraums muss der Auftraggeber seine für die Zuschlagserteilung maßgeblichen Erwägungen in allen Schritten so dokumentieren, dass nachvollziehbar ist, welche konkreten qualitativen Eigenschaften der Angebote mit welchem Gewicht in die Benotung eingegangen sind (BGH, Beschl. v. 04.04.2017 – X ZB 3/17). Insofern werden hohe Anforderungen an die Dokumentation der Entscheidung gestellt.</p>		

Möglich ist auch die Bewertung der „Speisenqualität“. Die Punktvergabe ist im Zuge einer sensorischen Bewertung eines Probe-Essens möglich.

Hinweis

- Es wird darauf hingewiesen, möglichst transparent zu kommunizieren, wie die Wertung der Angebote im Detail erfolgt und dabei neben den Zuschlagskriterien nebst Unterkriterien und deren Gewichtung auch die Wertungsmaßstäbe, die verwendete Wertungsformel und ihr zugrunde liegende Rechenoperationen ex ante offen bekanntzugeben. Hiermit können bei Bieter ggf. bestehende Zweifel hinsichtlich eines fairen Verfahrens beseitigt und Nachfragen von vornherein vermieden werden.
- Aus haushaltsrechtlichen Gründen sollte der Preis mit mindestens 30% gewichtet werden
- Sofern die Leistung funktional beschrieben worden ist, wird Gegenstand von Angeboten i.d.R. eine Gesamt- oder zumindest Teillösung darüber sein, wie bzw. in welcher Qualität die Schulverpflegungsleistung im Vertragszeitraum sichergestellt wird. Auf Basis einer funktionalen Leistungsbeschreibung wird den Bieter damit die Möglichkeit gegeben, darzustellen, wie die einzelnen Leistungsanforderungen nach Abschnitt I.4 realisiert werden können, d.h. mit welchen Verpflegungs-, Bestell- und Abrechnungssystemen, mit welcher Speiseplangestaltung, welchen Maßnahmen zur Servicequalität und Kommunikation (z.B. Beschwerdemanagement, Teilnahme am Verpflegungsausschuss, Durchführung von Befragungen), wie Ernährungsbildungsmaßnahmen (z. B. Informationen an einer Stellwand zu saisonalen Lebensmitteln im Speiseraum) – sofern in der Leistungsbeschreibung gefordert – durchgeführt werden und ggf. auch wie diese Einzelaspekte in der Gesamtlösung zusammenwirken..
- Bewertung eines Probe-Essens

Sofern ein Probe-Essen zur sensorischen Bewertung der Speisen-Qualität dienen soll, sollte in den Vergabeunterlagen auf unangekündigte Verkostungen in den vom Bieter geführten Einrichtungen innerhalb eines bestimmten Zeitraums hingewiesen werden.

Auf eine Vergleichbarkeit der Probe-Essen ist zu achten. Hierzu sollten

- in der Schulverpflegung gängige Speisen (z.B. Nudeln mit Bolognesesauce und frischem Salat, Kartoffel-Gemüseauflauf oder auch Einzelkomponenten)
 - nach gleichen Kriterien (Geschmack, Konsistenz, etc.)
 - im Rahmen eines Benotungssystems
 - von den gleichen Personen (Jury)
 - unter Verwendung eines standardisierten Test-Bogens, aus dem die individuelle Bewertung hervorgeht,
- bewertet werden.

Aus Gründen der Transparenz sind den Bieter die Kriterien, nach denen das Probe-Essen bewertet wird sowie der Wertungsmaßstab zu benennen. Die jeweilige Bewertung (Punktvergabe) ist nachvollziehbar zu begründen, Beispiel: **Bewertung der Speise „Kartoffel-Gemüseauflauf“**

	0	1	2	3	4	5	Begründung
Optischer							

Eindruck							
Konsistenz							
Geschmack							
Geruch							
etc.							

- Als **Wertungsmethoden** können u.a. die Methoden nach der UfAB V (<https://www.cio.bund.de>) verwendet werden.

Neben der Richtwertmethode, für deren Anwendung eine gleichrangige Gewichtung der Kriterien „Preis“ und „Leistung“ (d.h. 50:50) Voraussetzung ist, wird bei unterschiedlichen Gewichtungen von „Preis“ und „Leistung“ (z.B. 60:40) eine Bewertung nach der sog. Verhältnis-Methode (nachfolgend dargestellt) empfohlen:

a) Für die Ermittlung der Preispunkte (PP) gilt:

- Für den niedrigsten Angebotspreis wird die maximalste Punktzahl vergeben. Diese wird mit dem Wertigkeitsfaktor (WF) für den Preis multipliziert.

$$PP_{(niedrigstes Angebot)} = \text{Max. Punktzahl} \times WF_{(Preis)}$$

- Für alle anderen Angebotspreise werden Preispunkte (PP) ermittelt, indem der Preis des niedrigsten Angebots ($P_{(niedrigstes Angebot)}$) durch den jeweiligen Angebotspreis ($P_{(Angebot)}$) dividiert und mit der maximal erreichbaren Punktzahl sowie mit dem Wertigkeitsfaktor des Preises multipliziert und hierdurch prozentual zum niedrigsten Preis abgestuft wird.

$$PP_{(Angebot)} = \frac{P_{(niedrigstes Angebot)}}{P_{(Angebot)}} \times \text{max. Punktzahl} \times WF_{(Preis)}$$

Alternativ können Angebotspreise auch innerhalb eines vorher bestimmten Preisrahmens (z.B. „niedrigster Preis bis max. 1,5-fache des niedrigsten Preises“) durch Umrechnung in Punktwerte linear ins Verhältnis zueinander gesetzt werden.

Da in den Angebotspreisen der Bieter für Verpflegungsleistungen keine erheblichen Unterschiede zu erwarten sind, kann hierbei z.B. zwischen dem günstigsten Angebotspreis $P_{(niedrig. Angebot)}$ (= höchste Punktzahl) und einem fiktiven Angebot, welches den günstigsten Angebotspreis um 50% überschreitet ($1,5 \times P_{(niedrig. Angebot)}$) (= 0 Punkte) linear interpoliert werden.

$$PP_{(Angebot)} = \frac{1,5 \times P_{(niedrig. Angebot)} - P_{(Angebot)}}{1,5 \times P_{(niedrig. Angebot)} - P_{(niedrig. Angebot)}} \times \text{max. Punktzahl} \\ \times WF_{(Preis)}$$

b) Für die Ermittlung der Leistungspunkte (LP) gilt:

z.B. Bewertung der Qualität eines Konzepts

Die Qualität des Konzepts wird nach folgender Wertungsskala bewertet:

Entspricht in vollem Umfang nicht den Erwartungen	Entspricht im Wesentlichen nicht den Erwartungen	Entspricht mit Einschränkungen den Erwartungen	Entspricht mit leichten Einschränkungen den Erwartungen	Entspricht im Wesentlichen den Erwartungen	Entspricht in vollem Umfang den Erwartungen	
0	1	2	3	4	5	

Für alle Angebote werden Leistungspunkte (LP) ermittelt, indem die vom jeweiligen Angebot erzielte Punktzahl (L Angebot) mit der maximal möglichen Punktzahl sowie mit dem vorgesehenen Wertigkeitsfaktor des Kriteriums multipliziert, durch die Punktzahl des besten Angebots dividiert und dadurch prozentual zu der Punktzahl des bestbewerteten Angebots (L bestes Angebot) abgestuft wird.

$$LP_{(Angebot)} = \frac{L_{(Angebot)}}{L_{(bestes Angebot)}} \times \text{Max. Punktzahl} \times WF_{(Leistung)}$$

c) Gesamtergebnis

Das wirtschaftlichste Angebot ist das Angebot mit dem höchsten Gesamtpunktwert (GP):

$$GP = PP + LP$$

- Preisobergrenze:

Es kann eine Preisobergrenze festgelegt werden, z.B.: „*Es wird eine Preisobergrenze von xxx € (inkl. USt..) festgesetzt. Angebote, deren Angebotspreise über der Preisobergrenze liegen, werden von der weiteren Wertung ausgeschlossen.*“ In diesem Fall wird zwischen dem günstigsten Angebotspreis (höchste Punktzahl) und den Angebotspreisen bis zur Preisobergrenze (0 Punkte für alle darüber liegenden Preise) interpoliert.

- Mindestleistungspunktzahl:

Es kann eine zu erreichende Mindestleistungspunktzahl vorgegeben werden, z.B.: „*Ein Zuschlag wird nur auf Angebote erteilt, die in der Bewertung beim Kriterium X mindestens x Leistungspunkte erreichen. Angebote, die eine geringere Punktzahl erreichen, werden von der weiteren Wertung ausgeschlossen.*“

- Punktegleichstand:

- Für den Fall eines Punktegleichstandes kann folgende Regelung aufgenommen werden, z.B. „*Bei einem Punktegleichstand ist die höhere Punktzahl beim Kriterium X maßgeblich (Alternativ: „... ist der günstigste Angebotspreis maßgeblich). Bei weiterhin bestehendem Punktegleichstand entscheidet das Los.*“

Notizen Punkt geprüft

8. Losbildung (vgl. § 3 Mustersatzung, § 22 UVgO) Punkt geprüft

Die Interessen kleinerer und mittlerer Unternehmen sind angemessen (z.B. durch Bildung von Teil- bzw. Fachlosen) zu berücksichtigen. Teil- oder Fachlose dürfen jedoch auch ganz oder teilweise zusammen vergeben werden, wenn wirtschaftliche, technische, zeitliche oder personelle Gründe dies rechtfertigen.

Die Losvergabe (Aufteilung der Gesamtleistung in Teilleistungen) ist damit der Regelfall. Bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen für mehrere Einrichtungen sind diese demnach grundsätzlich in der Menge aufgeteilt (Teillose) und getrennt nach Art oder Fachgebiet (Fachlose) zu vergeben.

Eine Ausschreibung der Gesamtleistung, d.h. die Absicht, den Auftrag ausschließlich einem Auftragnehmer zu erteilen, ist nur aus sachlichen Gründen möglich. Die Gründe für einen Verzicht auf die Losvergabe sind eingehend zu dokumentieren.

Hinweis

In der Bekanntmachung ist anzugeben, ob Angebote nur auf eine bestimmte, limitierte Anzahl von Losen (ein oder mehrere) oder auf alle Lose zugelassen sind.

Auch wenn Lose aus auftragsbezogenen (Wirtschaftlichkeit, technische Gründe) und organisationsbezogenen Gründen (z.B. Eilbedürftigkeit aufgrund externer Ereignisse, eingeschränkte personelle Ressourcen, interne Anforderungen) ganz oder teilweise zusammengefasst werden können (vgl. Erläuterungen § 3 Abs. 2 Mustersatzung NRW) und die Ausnahmegründe für eine Ausschreibung der Gesamtleistung damit deutlich weiter als im Oberschwellenvergaberecht zu fassen sind, ist die Losaufteilung im Bereich der Kita- und Schulverpflegung zur Mittelstandsförderung sowie aus Gründen der Versorgungssicherheit und zur Sicherung des künftigen Wettbewerbs grundsätzlich zu empfehlen.

Losbildung:

Hinsichtlich der Losgrößen bestehen keine rechtlichen Vorgaben und somit ein Ermessensspielraum. Die Losteilung muss lediglich so gestaltet sein, dass mittelständische Unternehmen sich auch tatsächlich beteiligen können.

Gs. sollten **Teillose** daher für jede einzelne Einrichtung (Kita, Schule) gebildet werden. Im Unterschwellenbereich ist es auch möglich, z.B. die Einrichtungen einer best. Schulform oder eines Stadtgebiets in einem Teil-Los (Gebietslos) zusammen zu fassen. Die Bildung von **Fachlosen**, d.h. die Aufteilung der Leistung nach fachlichen Gesichtspunkten, ist im Bereich der Kita- und Schulverpflegung z.B. bei der Mittagsverpflegung und dem Betrieb der Cafeteria bzw. eines Kiosks möglich.

Fachlose bei Lieferung von Lebensmitteln:

Sofern Speisen in eigener Verantwortung des Schulträgers (in eigener Küche, mit eigenem Personal) produziert werden, ist der Lebensmittelbedarf zu decken. Hierzu wird der Abschluss von Rahmenvereinbarungen mit mehreren Lieferanten empfohlen. In der diesbezüglichen Ausschreibung sollte der Warenbedarf durch Fachlose über die jeweiligen Produktgruppen entsprechend den CPV-Codes abgebildet werden (z.B. Los1: CPV 15100000-9 Tierische Erzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Los2: CPV-Code 15500000-3CPV Milch- und Milchprodukte, Los3: 15811000-6 Brotwaren etc.)

Loslimitierung:

Angebote können grundsätzlich auf mehrere Lose oder auf alle Lose abgegeben werden.

Zur Streuung wirtschaftlicher und technischer Risiken (z. B. Kompensation bei Lieferschwierigkeiten eines Unternehmens, d.h. zur Wahrung der Versorgungssicherheit) oder auch zur Sicherung des zukünftigen Wettbewerbs (Vermeidung einer Monopolstellung) kann eine Loslimitierung sinnvoll sein. Der Auftraggeber kann daher bestimmen, für wie viele Lose ein Unternehmen Angebote abgeben darf (Angebotslimitierung) oder bezuschlagt werden darf (Zuschlagslimitierung).

Bei der Angebotslimitierung wird die Abgabe von Angeboten nur auf eine limitierte Anzahl von Losen (z. B. höchstens zwei Lose) zugelassen

Bei der Zuschlagslimitierung wird die Zahl der Lose, für die ein einzelner Bieter den Zuschlag erhalten kann, auf eine Höchstzahl beschränkt. In diesem Fall sind in der Auftragsbekanntmachung

- die Höchstzahl der Lose, auf die ein Bieter den Zuschlag erhalten kann sowie
 - die Auswahlkriterien für den Fall, in dem ein Bieter nach Anwendung der Zuschlagskriterien mehr als die vorab bestimmte, limitierte Anzahl der Lose erhalten würde.
- anzugeben.

Beispiel: „Sofern ein Bieter nach Anwendung der Zuschlagskriterien den Zuschlag auf mehr als xx Lose erhalten könnte, wird ihm der Zuschlag bis zum Erreichen der Limitierung auf die volumenmäßig größten Lose erteilt. Den Zuschlag auf die über die Limitierung hinausgehenden Lose erhalten die in der Wertung nächstplatzierten Bieter.“

Notizen

Punkt geprüft

9. Auswahl des Verfahrens (vgl. § 5 Mustersatzung, §§ 8 -12, 49 UVgO

Punkt geprüft

Bei Liefer- und Dienstleistungen sowie bei sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen (§ 130 Abs. 1 GWB)

stehen die

- Öffentliche Ausschreibung
- Beschränkte Ausschreibung mit/ohne Teilnahmewettbewerb
- Verhandlungsvergabe mit/ohne Teilnahmewettbewerb

gleichrangig zur Verfügung.

Nach § 5 Abs. 2 der kommunalen Mustersatzung NRW kann das Vergabeverfahren frei gewählt werden. Bei allen Verfahrensarten kann mit den Bietern über den Angebotsinhalt und die Preise verhandelt werden.

Der Verfahrensablauf ist den Bietern mitzuteilen.

Hinweis

- Ggf. bestehen für die Vergabe von sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen in der jeweiligen kommunalen Satzung besondere Ausnahmeregelungen.
- Eine Öffentliche Ausschreibung bietet sich an, wenn Verpflegungsleistungen für viele Einrichtungen (Lose) beschafft und daher ein möglichst großer Bieterkreis erreicht werden soll. Gegenüber einem eingeschränkten Wettbewerb (Beschränkte Ausschreibung oder Verhandlungsvergabe ohne Teilnahmewettbewerb) wird damit zum einen die Wahrscheinlichkeit, alle Teilaufträge (Lose) zu vergeben, größer und zum anderen ein größtmöglicher Wettbewerb zur Erzielung wirtschaftlicher Ergebnisse hergestellt.
- Auf die Möglichkeit der Verhandlung bei allen Verfahrensarten wird hingewiesen. Eine Verhandlung eignet sich insbesondere dann, wenn konzeptionelle Leistungen beurteilt werden sollen (vgl. Abschnitt I.4 Leistungsbeschreibung), ist aber auch möglich, wenn der Auftraggeber sich aus wirtschaftlichen Gründen schlicht eine Verhandlung vorbehalten möchte.
- Auf die Prüfung der Binnenmarktrelevanz wird hingewiesen (vgl. Hinweis zu Abschnitt II .1)

Hinsichtlich des Ablaufs der Verhandlung wird auf die Hinweise zu Abschnitt III.4 verwiesen.

Notizen

 Punkt
geprüft

10. Vergabeunterlagen (vgl. § 9 Mustersatzung, § 21 UVgO)

Die Vergabeunterlagen bestehen aus:

- **Aufforderung zur Abgabe eines Angebots**

Anschreiben/Begleitschreiben an die Bieter

- **Angebots-/Bewerbungsbedingungen**

Beschreibung der Rahmenbedingungen sowie der Einzelheiten zum Verfahrensablauf, insb. mit Informationen zur Angebotserstellung und über die Angebotsprüfung und -wertung (Angabe der Eignungs- und Zuschlagskriterien nebst Mindestanforderungen) sofern nicht bereits in der Auftragsbekanntmachung genannt

- **Vertragsunterlagen**

- a. Leistungsbeschreibung
- b. Vertragsbedingungen des Auftraggebers

- Allgemeine Vertragsbedingungen (VOL/B)
- Ggf. Zusätzliche Vertragsbedingungen des Auftraggebers

- Sonstige Unterlagen

Alle Unterlagen, die vom Auftraggeber erstellt werden oder auf die er sich bezieht, um Bestandteile der Leistung oder des Verfahrens zu beschreiben oder festzulegen sowie sonstige vom Bieter für die Angebotserstellung benötigte bzw. zum Nachweis der Eignung oder zu den Ausführungsbedingungen einzureichende Unterlagen (u.a. Vordrucke / Erklärungen)

Hinweis

- Gem. § 2 der Mustersatzung soll bei Aufträgen über Liefer- und Dienstleistungen unterhalb des EU-Schwellenwertes die VOL Teil B vereinbart werden, soweit keine anderen vertraglichen Vereinbarungen getroffen werden.
- Es wird empfohlen, den Vergabeunterlagen eine Liste beizufügen, in der alle vom Bieter einzureichenden Unterlagen abschließend aufgeführt sind.

Vergabe-Nr.

Notizen

Punkt
geprüft

II. Angebotsphase

Punkt
geprüft

Punkt
geprüft

1. Auftragsbekanntmachung und Bereitstellung der Vergabeunterlagen (vgl. § 5 Mustersatzung, §§ 27-29 UVgO)

In der Auftragsbekanntmachung wird die Absicht, einen öffentlichen Auftrag über eine bestimmte Leistung vergeben zu wollen und welche Konditionen dabei gelten, bekannt gegeben. Die Auftragsbekanntmachung soll für die am Auftrag interessierten Unternehmen alle wesentlichen Informationen zum Vergabeverfahren und für die Durchführung des Auftrags enthalten.

Auftragsbekanntmachungen sind elektronisch auf den Internetseiten des Auftraggebers oder Internetportalen zu veröffentlichen. Ergänzend hierzu können auch Tageszeitungen, amtlichen Veröffentlichungsblättern oder Fachzeitschriften genutzt werden.

In der Auftragsbekanntmachung ist eine elektronische Adresse anzugeben, unter der die Vergabeunterlagen unentgeltlich, uneingeschränkt, vollständig und direkt abgerufen werden können.

Hinweis

Der Versand der Vergabeunterlagen, die diesbezügliche Kommunikation sowie der Eingang der Angebote soll grundsätzlich auf digitalem Wege in Textform (§ 126b BGB) über eine elektronische Vergabeplattform erfolgen.. U.a. über die an den Vergabemarktplatz des Landes NRW (VMP NRW) (www.evergabe.nrw.de) angeschlossenen regionalen E-Vergabeplattformen kann das gesamte Vergabeverfahren elektronisch (Veröffentlichung, Bereitstellung von Vergabeunterlagen, Kommunikation, Angebotsabgabe) durchgeführt werden.

In Ausnahmefällen, z.B. bei geringwertigen Beschaffungen oder wenn der Bieterkreis nicht über entsprechende technische Möglichkeiten verfügt, kann auch eine E-Mail-Kommunikation vorgesehen werden.

- **Binnenmarktrelevanz:**

Ist der Auftrag auch für Unternehmen aus anderen EU-Mitgliedsstaaten von Interesse, so muss die Vergabe auch überregional bekannt gegeben werden. Bei der Vergabe der Kita- und Schulverpflegung sollten daher insbesondere folgende Aspekte geprüft werden:

- die Art oder Besonderheit des Auftragsgegenstandes (z.B. Frischküche (Cook & Serve) und Warmverpflegung (Cook & Hold) lösen i.d.R. ein geringeres grenzüberschreitendes Interesse aus, weil frisch gekochte oder warmgehaltene Speisen aus Gründen der Lebensmittelsicherheit (maximale Warmhaltezeit von 180 Minuten) nur in die nähere Umgebung der Produktionsstätte geliefert werden können. Folgende Aspekte sollten daher geprüft werden:
 - der geschätzte Auftragswert (je höher der Auftragswert, desto größer die Binnenmarktrelevanz);
 - die Besonderheiten des Marktumfeldes (Größe, Struktur der Betriebe etc.);
 - die geografische Lage der Kommune / des Kreises (Grenznähe).

Im Falle des Vorliegens der Binnenmarktrelevanz ist eine Vorab-Bekanntmachung (ex-ante) der Vergabeabsicht auf der Internetseite der

<p>Gemeinde oder in geeigneten Vergabeportalen, z.B. dem Vergabemarktplatz NRW (VMP NRW) mit einer angemessenen Frist von i. d. R. zwei Wochen durchzuführen. Die Bekanntmachung muss über die Suchfunktion eines überregionalen Portals (z.B. www.service.bund.de) ermittelbar sein. Hierzu kann das eForms-Bekanntmachungsformular Nr. 2 (früher TED-Formular 15) genutzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none">. Mit der ex-ante-Bekanntmachung wird ein Interessensbekundungsverfahren eingeleitet, in dem die Unternehmen ihr Interesse an der Teilnahme am Verfahren äußern sollen. Bereits in der ex-ante Bekanntmachung können daher mit der Interessenbekundung einzureichende Eignungsnachweise angefordert werden.• Bei Annahme einer Binnenmarktrelevanz des Auftrags kann anstelle der ex-ante-Bekanntmachung und dem Interessenbekundungsverfahren auch deine Öffentliche Ausschreibung (mit Verhandlungsmöglichkeit, s. Abschnitt I 9) über die elektronischen Vergabeplattformen durchgeführt werden.• Die Prüfung der Binnenmarktrelevanz ist grundsätzlich zu dokumentieren, es sei denn, eine Binnenmarktrelevanz scheidet von vornherein eindeutig aus.	
Notizen	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

2. Angemessene Fristsetzung / Fristverlängerung (vgl. § 10 Mustersatzung, § 13 UVgO)

Fristvorgaben bestehen nicht. Die Angebotsfrist (Frist, innerhalb derer die Angebote bei der Vergabestelle eingehen müssen) sowie die Bindefrist (Frist, innerhalb derer die Bieter an ihre Angebote gebunden sind) sollten ausreichend bemessen sein.

Die Bindefrist sollte so festgelegt werden, dass ausreichend Zeit für die Prüfung und Wertung der Angebote verbleibt.

Punkt
geprüft

Hinweis

- Festlegung einer angemessenen Frist unter Berücksichtigung der Komplexität des Verfahrens und der Angebotserstellung. Grundsätzlich gilt: Je größer der Aufwand für den Bieter bei der Angebotserstellung (z.B. durch Erstellung von Konzeptionen, umfangreiche Planungen, erforderliche Ortsbesichtigung) umso länger die Angebotsfrist.
- Bei öffentlichen Ausschreibungen ist eine Angebotsfrist von max. 4 Wochen üblich.
- Sofern sich im Verfahren herausstellt, dass die Angebotsfrist aus unvorhergesehenen Gründen zu knapp bemessen war, kann sie vor Ablauf verlängert werden. Die Bewerber/Bieter sind hierüber zu informieren.
- Die Fristenregelungen der §§ 186 ff. BGB finden Anwendung (vgl. § 54 UVgO)

3. Auskünfte zu Vergabeunterlagen (vgl. § 8 Mustersatzung, § 7 UVgO)

Innerhalb der Angebotsfrist können Bewerber Fragen zum Vergabeverfahren oder zu den Vergabeunterlagen stellen, sofern sie so rechtzeitig gestellt werden, dass sie sowohl vor Ablauf der Angebotsfrist beantwortet als auch die Antworten von den Bieter im Angebot noch berücksichtigt werden können.

Die Kommunikation erfolgt grundsätzlich auf digitalem Wege in Textform (§ 126b BGB) über eine elektronische Vergabeplattform.

Punkt geprüft

Hinweis

- Fragen und Antworten sind zu dokumentieren.
- Zur Korruptionsprävention sollten Fragen anonymisiert und mit den schriftlichen Antworten allen Bewerbern gleichzeitig zur Verfügung gestellt werden. Hierzu können die Fragen jeweils einzeln oder bei einem hohen Frageaufkommen in bestimmten Zeitabständen gesammelt beantwortet werden.
- Damit Fragen so rechtzeitig gestellt werden, dass sie sowohl vor Ablauf der Angebotsfrist beantwortet als auch die Antworten von den Bieter im Angebot noch berücksichtigt werden können, wird empfohlen, eine Frist in der Bekanntmachung festzulegen, binnen derer Bieterfragen gestellt werden dürfen, z.B. „Der Auftraggeber behält sich das Recht vor, Fragen, die nicht mindestens 5 Tage vor Ablauf der Angebotsfrist eingegangen sind, nicht zu beantworten.“ Sofern für die Leistung relevante Fragen dennoch nicht rechtzeitig beantwortet werden können, kann die Angebotsfrist angemessen verlängert werden. Hierbei ist ggf. die für die Bieter erforderliche Zeit zur Überarbeitung ihrer Angebote zu berücksichtigen.

Notizen

Punkt geprüft

III. Angebote (vgl. § 12 Mustersatzung)

Vor der Auftragsvergabe ist eine formale und inhaltliche Plausibilitätsprüfung der Angebote durchzuführen.

Punkt geprüft

Angebote, bei denen Zweifel an der Plausibilität oder Preisauffälligkeiten bestehen, sind aufzuklären.

Bewerber oder Bieter können aufgefordert werden, fehlende Unterlagen zu

Punkt geprüft

übermitteln oder unvollständige oder fehlerhafte Unterlagen zu ergänzen, zu erläutern, zu vervollständigen oder zu korrigieren.

In Anlehnung an die Prüfungs- und Wertungsfolge der UVgO kann in folgenden Schritten vorgegangen werden:

1. Angebotsöffnung
2. Angebotsprüfung
3. Prüfung von Ausschlussgründen
4. Angebotswertung

1. Angebotsöffnung (vgl. §§ 8,12 Mustersatzung, §§ 38-40 UVgO)

Die Angebotsabgabe erfolgt grundsätzlich auf digitalem Wege in Textform (§ 126b BGB) über eine elektronische Vergabeplattform.

Eine Angebotsabgabe per Telefax oder E-Mail ist nicht zulässig.

Die Öffnung der Angebote ist von mindestens zwei Vertretern des öffentlichen Auftraggebers gemeinsam nach Ablauf der Angebotsfrist durchzuführen. In der Dokumentation über die Öffnung der Angebote sind die beiden Vertreter des Auftraggebers zu benennen.

Notizen

Punkt geprüft

2. Angebotsprüfung (vgl. § 12 Mustersatzung, § 41 UVgO)

Punkt
geprüft

Teilnahmeanträge und Angebote sind einer formalen und inhaltlichen Plausibilitätsprüfung zu unterziehen. Diese kann in Anlehnung an die UVgO in drei Stufen erfolgen:

- a. Prüfung auf formale Vollständigkeit sowie fachliche und rechnerische Richtigkeit (vgl. § 41 UVgO)
- b. Prüfung der Eignung (vgl. § 31 UVgO)
- c. Prüfung auf Preisauffälligkeiten (vgl. § 12 Mustersatzung, § 44 UVgO)

a) Prüfung der mit dem Angebot eingereichten Unterlagen (Angaben, Eigenerklärungen, Bescheinigungen oder sonstige Nachweise) auf

- **formale Vollständigkeit** – Prüfung, ob alle geforderten Erklärungen, Angaben, Bescheinigungen oder sonstige Nachweise in der gebotenen Form vorhanden sind.
- **fachliche Richtigkeit** - Prüfung, ob alle geforderten Erklärungen, Angaben, Bescheinigungen oder sonstige Nachweise inhaltlich den Anforderungen genügen.
- **rechnerische Richtigkeit** - Prüfung, ob das Angebot in rechnerischer Hinsicht fehlerfrei ist.

Nachforderung von Unterlagen

- Bewerber oder Bieter können aufgefordert werden, fehlende Unterlagen zu übermitteln oder unvollständige oder fehlerhafte Unterlagen zu ergänzen, zu erläutern, zu vervollständigen oder zu korrigieren.
- Über Eigenerklärungen hinausgehende Unterlagen können und sollten im Verlauf des Verfahrens nur von aussichtsreichen Bewerbern oder Bieter verlangt werden (§ 7 Abs. 3 Mustersatzung NRW).

Aufklärung

Bei allen Verfahren besteht bei Unklarheiten und Zweifeln über den genauen Angebotsinhalt die Möglichkeit der Aufklärung (vgl. § 12 Abs. 3 Mustersatzung NRW).

Hinweis

- Zur Vereinfachung des Prüfungs- und Wertungsverfahrens können Angebote bereits vor der Prüfung bewertet werden, so dass eine formale Prüfung lediglich bei den Angeboten erfolgt, die für einen Zuschlag in Betracht kommen.
- Bei der Nachforderung von Unterlagen ist insbesondere der Grundsatz der

Nichtdiskriminierung (auch bezgl. der anderen Bewerber/Bieter) zu beachten.

- Für die Prüfung auf Vollständigkeit können die eingereichten Angebotsunterlagen mit einer „Liste über geforderte Nachweise und Erklärungen (s. Hinweis zu Abschnitt I. 10.) abgeglichen werden.
- Sofern Unterlagen nachgefordert werden müssen, sollte eine Frist von drei Tagen für die elektronische Einreichung in der Regel ausreichend sein.

b) Prüfung der Eignung (vgl. § 7 Mustersatzung, § 31 UVgO)

Leistungen dürfen nur an geeignete Unternehmen vergeben werden. Es ist daher zu prüfen, ob die Bewerber/Bieter die für die Erbringung der Leistung bzw. die Erfüllung der vertraglichen Verpflichtungen erforderliche Eignung () besitzen sowie ob Ausschlussgründe nach §§ 123,124 GWB vorliegen. Hierzu sind die geforderten Unterlagen (vgl. Abschnitt I.3) inhaltlich zu prüfen und zu beurteilen.

Eignungsleihen (vgl. § 34 UVgO)

Sofern der Einsatz von Nachunternehmen nicht ausgeschlossen wurde, können sich Unternehmen, welche die gestellten Anforderungen an die Eignung selbst nicht erfüllen, zum Nachweis der Eignung hinsichtlich der

- Wirtschaftlichen/finanziellen Leistungsfähigkeit
- Technischen/beruflichen Leistungsfähigkeit (= Nachunternehmen)

auf andere Unternehmen berufen. Insbesondere bei dem Verweis auf Referenzen über vergleichbare Aufträge, technische Ausrüstung oder die Qualifikation des Leihers handelt es sich bei diesen i.d.R. dann auch um einen Unterauftragnehmer.

Hinweis

- Bei Zweifeln über die Eignung des Bewerbers/Bieters sollte eine Aufklärung erfolgen.
- Ein Zuschlag darf nur auf Angebote von Unternehmen erteilt werden, die nicht nach § 7 Abs. 2 Mustersatzung bzw. § 35 UVgO i.V.m. §§ 123, 124 GWB (zwingende und fakultative Ausschlussgründe) ausgeschlossen werden. Die Eintragung eines Unternehmens in das amtliche Verzeichnis präqualifizierter Unternehmen (www.amtliches-verzeichnis.ihk.de) gilt als Nachweis der Eignung des Bewerbers oder Bieters hinsichtlich der erfassten Kriterien und zum Nichtvorliegen von Ausschlussgründen.
- Bei den Eignungsanforderungen handelt es sich um Ausschlusskriterien (A-Kriterien): Wird das Vorliegen der Eignung vom Bieter nicht nachgewiesen, ist das Angebot auszuschließen.

<p>c) Preisauffälligkeiten (vgl. § 12 Mustersatzung, § 44 UVgO)</p> <p>Auffällige Abweichungen der Angebotspreise vom Schätzwert oder den Konkurrenzangeboten, wonach augenscheinlich ein unwirtschaftliches Angebot (zu teuer) oder ein Angebot, dass an einer ordnungsgemäßen Auftragsabwicklung zweifeln lässt (zu günstig), vorliegt, sind aufzuklären.</p> <p>In diesen Fällen sind die Bieter zur Darlegung der Kalkulationsgrundlagen aufzufordern.</p> <p>Aufklärungen sind zu dokumentieren.</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
Hinweis	
<p>Ein ungewöhnlich niedriges Angebot kann schon dann angenommen werden, wenn die rechnerisch geprüfte Angebotssumme um ca. 20% von der des nächst höheren Angebotes abweicht und sich die Abweichung nicht schlüssig aus anderen Gründen erklären lässt.</p> <p>Erscheint ein Angebot ungewöhnlich niedrig, so hat der öffentliche Auftraggeber den Sachverhalt zur Vermeidung von wirtschaftlichen Risiken aufzuklären. Der Bieter ist in diesen Fällen zur Darlegung der Kalkulationsgrundlagen aufzufordern.</p> <p>Aufklärungen sind zu dokumentieren.</p> <p>Ungewöhnlich niedrige Angebote können dann akzeptiert werden, wenn sie nicht in wettbewerbsbeschränkender Absicht abgegeben werden, sondern das Unternehmen z. B. als Newcomer Zugang zum relevanten Markt bekommen möchte, über besonders günstige Einkaufskonditionen oder freie Kapazitäten verfügt und die Kalkulation nachvollziehbar ist. Für die Vorlage der Unterlagen bzw. Erläuterungen ist eine Frist von 3 bis 5 Tagen ausreichend.</p> <p>Kann die geringe Höhe des angebotenen Preises oder der angebotenen Kosten nicht zufriedenstellend aufgeklärt werden, darf das Angebot abgelehnt werden.</p>	
Notizen	
	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

3. Prüfung von Ausschlussgründen (vgl. § 7 Mustersatzung, § 42 UVgO)

Ein Ausschluss ist möglich bzw. verpflichtend u.a. wenn

- Angebote, nicht in der vorgegebenen Frist eingegangen sind.
- Teilnahmeanträge/Angebote nicht den formalen Erfordernissen nach § 38 UVgO entsprechen.
- Angebote den in der Leistungsbeschreibung festgelegten Mindestanforderungen nicht entsprechen.
- Eignungsanforderungen (s. Abschnitt I.3) nicht erfüllt werden.
- Angebote nach §§ 123, 124 GWB auszuschließen sind.

Punkt
geprüft

Hinweis

- Auf die Möglichkeit der Aufklärung über die Bieterreignung wird hingewiesen.
- Sofern dem Angebot eines Bieters eigene AGBs beigefügt sind, muss das Angebot nicht zwingend wegen Änderung der Vertragsunterlagen ausgeschlossen werden. Ein möglicherweise vorliegendes Missverständnis kann aufgeklärt werden.

4. Angebotswertung (vgl. § 12 Mustersatzung, § 43 UVgO)

Nach Abschluss der Prüfung und ggf. Verhandlung über die Angebote erfolgt die Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebotes anhand der bekannt gegebenen Wertungs- bzw. Zuschlagskriterien und unter Anwendung der bekannt gegebenen Wertungsmethode (s. Abschnitt I.7). Eine nachträgliche Änderung der Wertungs- bzw. Zuschlagskriterien oder der Methode ist unzulässig.

Die Vergabeentscheidung ist nach § 11 KorruptionsbG NRW von mindestens zwei Personen (Vier-Augen-Prinzip) zu treffen.

Die Auswahlentscheidung ist eingehend zu dokumentieren.

Punkt
geprüft

Hinweis

- Nach der Mustersatzung NRW kann grundsätzlich bei allen Verfahren mit den Bieter über den Angebotsinhalt und die Preise verhandelt werden. Bei den im Rahmen der Verhandlungsvergabe eingehenden Angeboten handelt es sich damit i.d.R. um vorläufige Erstangebote, die sodann verhandelt werden können, um diese im Sinne des Auftraggebers zu verbessern. Hierbei können Verhandlungen mit Ausnahme der festgelegten Eignungs- und Zuschlagskriterien sowie der Mindestanforderungen über Preis und den Leistungsgegenstand (d.h. den Angebotsinhalt, z.B. Verpflegungssystem, Abrechnungsmodelle, Art- und Weise der Qualitätssicherung) geführt werden. Im Rahmen der Verhandlungsrunde(n) ist insofern eine Einbeziehung des Bieter-Know-hows und eine Spezifizierung bzw. Änderung der Angebotsinhalte möglich. Die Verhandlungen enden mit der Aufforderung zur Abgabe eines letzten Angebots anhand der verhandelten Details. Es ist möglich, den Bieter hierbei aufzugeben, im finalen Angebot neben der Reinfassung eine Fassung mit den Abweichungen vom ersten Angebot (z.B. durch textliche Markierungen, Streichungen z.B. bei Konzeptionen) einreichen zu lassen, um die Beurteilung zu erleichtern. Die Auswahl des wirtschaftlichsten Angebotes erfolgt dann auf der Grundlage des endgültigen (finalen) Angebotes.
- Der Verfahrensablauf ist den Bieter von Beginn an mitzuteilen.
- Zum Nachweis, dass der Gleichbehandlungsgrundsatz eingehalten wurde, sollte die Verhandlung hinreichend dokumentiert werden.

Notizen

Punkt
geprüft

IV. Aufhebung		<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Ein Vergabeverfahren endet entweder durch Erteilung des Zuschlags oder durch Aufhebung.</p> <p>Der Auftraggeber ist grundsätzlich berechtigt, ein Vergabeverfahren ganz oder teilweise aufzuheben (vgl. § 13 Mustersatzung NRW).</p> <p>Nach Aufhebung des Vergabeverfahrens sind den BieterInnen die Gründe für seine Entscheidung, auf die Vergabe zu verzichten oder das Verfahren erneut einzuleiten, mitzuteilen (vgl. § 8 Abs. 4 Mustersatzung NRW, § 46 UVgO).</p>		
Hinweis <p>§ 13 S.2 Mustersatzung NRW geht hinsichtlich der Aufhebung eines Vergabeverfahrens über § 48 Abs. 1 hinaus, indem kein sachlicher Grund für die Aufhebung gefordert wird; eine Grenze für den Auftraggeber dürfte erst bei rechtmissbräuchlichem Verhalten erreicht sein.</p>		
V. Informationspflichten		
a) Vor Zuschlag		
1. Anfrage beim Wettbewerbsregister § 6 WRegG <p>Zur Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten sind öffentliche Auftraggeber vor der Erteilung des Zuschlags bei Vergabeverfahren mit einem geschätzten Auftragswert ab 30.000 EUR o. USt. verpflichtet, Anfragen beim Wettbewerbsregister zu stellen, ob dort Eintragungen hinsichtlich des Bieters, der den Zuschlag erhalten soll, vorliegen.</p>		<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
Hinweis <p>Die Abfrage des Wettbewerbsregisters erfolgt elektronisch über das Web-Portal der Registerbehörde unter https://portal.wettbewerbsregister.de. Zuvor ist eine Registrierung erforderlich. Weitere Informationen s. www.bundeskartellamt.de</p>		
Notizen		<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

Auftrags- bzw. Zuschlagserteilung (vgl. § 46 UVgO)	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
Die Zuschlagserteilung auf das wirtschaftlichste Angebot erfolgt elektronisch. Der Zuschlag ist eine empfangsbedürftige Willenserklärung. Der Vertrag kommt mit dem Zugang des Auftrags- bzw. Zuschlagsschreibens beim Auftragnehmer zustande. Dieses ist daher so rechtzeitig abzusenden, dass es dem Bieter noch vor Ablauf der geforderten bzw. im Angebot genannten Bindefrist des Angebots zugeht. Der Bieter ist nach Ablauf der Bindefrist nicht mehr an sein Angebot gebunden ist und kann den Auftrag ablehnen oder neue Bedingungen stellen.	
Hinweis	
Eine Vorabinformationspflicht der nicht berücksichtigten Bieter vor Zuschlagserteilung besteht unterhalb des Schwellenwertes nicht. Auch bei Herleitung einer solchen Informationspflicht aus dem Gebot des effektiven Rechtsschutzes (§19 Abs. 4 GG) führt ein Verstoß nach herrschender Auffassung nicht zur Nichtigkeit eines geschlossenen Vertrages, da eine entsprechende Nichtigkeitsnorm (vgl. § 135 GWB) fehlt.	
Notizen	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

b) Nach Zuschlag	
<p>1. Unterrichtung der Bewerber und Bieter (vgl. 8 Mustersatzung NRW, § 46 UVgO)</p> <p>a) <u>Jeder Bewerber bzw. Bieter ist über die erfolgte Zuschlagserteilung zu unterrichten.</u></p> <p>b) <u>Auf Verlangen</u> (Antrag) sind die nicht erfolgreichen Bewerber oder Bieter über</p> <ul style="list-style-type: none"> • die wesentlichen Gründe für die Ablehnung ihres Teilnahmeantrags oder ihres Angebots • zu informieren. 	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Mitteilung über die Zuschlagserteilung dürfte auch Genüge getan sein, wenn die Bewerber und Bieter bereits in der Auftragsbekanntmachung oder den Vergabeunterlagen darauf hingewiesen wurden, dass ihre Bewerbung/ihr Angebot nicht angenommen ist, sofern sie bis zum Ablauf der Bindefrist keine Information über den Zuschlag erhalten. 	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>2. Übermittlung von Daten nach der Vergabestatistikverordnung (VergStatVO)</p> <p>Ab einem Auftragswert von 25.000 EUR sind Daten nach Maßgabe von § 3 VergStatVO innerhalb von 60 Tagen ab Zuschlag dem Statistischen Bundesamt (Destatis) zu melden.</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine Vergabestatistikmeldung kann direkt aus einer jeweiligen elektronischen Fachanwendung heraus erfolgen, wenn diese über eine entsprechende Schnittstelle zu Destatis verfügt oder alternativ über die vom Bundesamt selbst im Internet bereitgestellte Eingabeoberfläche. • In NRW dient der Vergabemarktplatz des Landes NRW (vergabe.nrw) als techn. Basis für viele regionale Vergabeplattformen (u.a. Metropole Ruhr, Rheinland, Westfalen, Wirtschaftsregion Aachen). Hier sind entsprechende Funktionalitäten nebst notwendiger Schnittstelle zu Destatis bereitgestellt. Angebundenen Kommunen können ihren Meldepflichten gegenüber Destatis daher direkt aus vergabe.NRW heraus nachkommen, ohne dass Doppelerfassungen notwendig werden. 	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

VI. Dokumentation/Vergabevermerk	
Das Vergabeverfahren ist von Anbeginn an fortlaufend in Textform nach § 126b des Bürgerlichen Gesetzbuchs zu dokumentieren, so dass die einzelnen Stufen des Verfahrens, die einzelnen Maßnahmen sowie die Begründung der einzelnen Entscheidungen festgehalten werden (vgl. § 4 Mustersatzung NRW, § 6 UVgO).	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
Notizen	
<hr/>	

Herausgeber:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Mintropstr. 27 - 40215 Düsseldorf

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW
schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
www.kita-schulverpflegung.nrw

Autor: Raimund Thoma, Ministerium des Innern NRW
 Stand: November 2025

Die Checkliste wurde mit großer Sorgfalt unter Berücksichtigung der aktuellen rechtlichen Anforderungen nach bestem Wissen erstellt und gibt die Auffassung des Verfassers wieder. Eine Gewähr und Haftung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität des Inhalts kann nicht übernommen werden.