

Checkliste/Ablaufplan (B) zur Vergabe von Verpflegungsleistungen für Kitas und Schulen

**Auftrag über eine
Lieferleistung mit Auftragswert ≥ 215.000 EUR o. MwSt.
Dienstleistung mit Auftragswert ≥ 750.000 EUR o. MwSt.**

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 i.V.m. Art. 4 der Richtlinie 2014/24/EU erreicht bzw. übersteigt und somit dem sachlichen Anwendungsbereich des Teils 4 des GWB unterliegt.

Voraussetzung:

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

- a) in der **Lieferleistung**, d.h. der **Lieferung von Nahrungsmitteln, Fertigmahlzeiten und Speisen, sofern die gelieferten Speisen mit schul- bzw. trägereigenem Personal für den Verzehr zu- bzw. aufbereitet und ausgegeben werden. Prägend ist die Lieferleistung.**

Lieferleistungen können insbesondere bei der „Cook&Serve bzw. Mischküche“ (u.a. CPV 03.... „Landwirtschaftliche Erzeugnisse, CPV 15...Nahrungsmittel) jedoch auch den Produktionssystemen „Cook&Chill“, „Cook&Freeze“ und „Cook&Hold“ (u.a. CPV 15894210-6 „Schulmahlzeiten“) im Vordergrund stehen.

Es gelten die allgemeinen Regelungen des GWB/VgV mit einem **Schwellenwert von 215.000 EUR (o. MwSt).**

- b) in der **Dienstleistung**, d.h. neben der Lieferung in der Zu- bzw. Aufbereitung der Speisen für den Verzehr sowie der Ausgabe mit dem Personal des Auftragnehmers. Prägend ist die Dienstleistung.

Im Gegensatz zur Dienstleistungskonzession erhält der Dienstleister hierfür **kein Entgelt von den Schülern bzw. Eltern sondern vom Auftraggeber (Träger).**

Dienstleistungen können sowohl beim Produktionssystem „Cook&Hold“ als auch den Produktionssystemen „Cook&Chill“ und „Cook&Freeze“ im Vordergrund stehen (u.a. CPV 55523100-3 „Auslieferung von Schulmahlzeiten“, CPV 55524000-9 „Verpflegungsdienste für Schulen, CPV 55321000-6 „Zubereiten von Mahlzeiten“).

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.

Es gelten die allgemeinen Regelungen des GWB/VgV mit besonderen Verfahrenserleichterungen nach § 130 GWB mit einem **Schwellenwert von 750.000 EUR (o. MwSt).**

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.

x

Abgrenzung:

Lieferleistung - Dienstleistung

Dienstleistungskonzession – Dienstleistungsauftrag (DA)

Allgemeiner DA – Auftrag über soziale u. besondere Dienstleistungen

Übersicht über den Stand des Verfahrens

Schritte im Verfahren	Erledigt	Datum
I. Vorbereitung des Vergabeverfahrens	☐	
II. Angebotsphase	☐	
III. Eingang, Prüfung und Wertung	☐	
IV. Aufhebung	☐	
V. Informationspflichten	☐	
a) Vor Zuschlag	☐	
b) Nach Zuschlag	☐	
VI. Dokumentation/Vergabevermerk	☐	

I. Vorbereitung des Vergabeverfahrens

☐ Punkt
geprüft

1. Bedarfsanalyse und Markterkundung § 28 Abs. 1 VgV

☐ Punkt
geprüft

Bedarfsanalyse:

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)

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)

aufgenommen werden.

Markterkundung:

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.

Grundsätzlich dient die Markterkundung dazu

- 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.

Neben einer Internetrecherche, Messebesuchen und Fachpublikationen ist es u.a. zulässig und sinnvoll, sich hierzu auch Rat von potentiellen Auftragnehmern einzuholen.

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.

Die Markterkundung ist zu dokumentieren (wer, wann, was?)

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 Auftragsausführung nach Vertragsschluss, insb. für die spätere Kontrolle der Leistungserbringung, von Bedeutung.

2. Schätzung des voraussichtlichen Auftragswertes, Vertragslaufzeit §§ 3,21,65 VgV und Bestimmung der anzuwendenden Vorschriften

☐ Punkt
geprüft

Bei der Schätzung des voraussichtlichen Auftragswertes ist von der voraussichtlichen Gesamtvergütung während der Vertragslaufzeit einschließlich aller Optionen und Vertragsverlängerungen auszugehen.

Die Laufzeit von Rahmenvereinbarungen darf im allgemeinen Vergaberecht grundsätzlich höchstens vier Jahre (§ 21 Abs. 6 VgV), bei sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen grundsätzlich höchstens sechs Jahre (§ 65 Abs. 2 VgV) betragen.

Es ist grundsätzlich der geschätzte Gesamtwert aller Lose (s. Abschnitt I.8) zugrunde zu legen, sofern keine Ausnahme nach § 3 Abs. 9 VgV möglich ist.

Es gelten folgende Schwellenwerte:

- Bei Aufträgen über Liefer- und Dienstleistungen:
215.000,- EUR o. MwSt.
- Bei Aufträgen über soziale und andere besondere Dienstleistungen:
750.000,- EUR o. MwSt.

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 2024.

Geltung von Vergabevorschriften:

Welche Vergabevorschriften anzuwenden sind, bestimmt sich nach der Höhe des voraussichtlichen Auftragswertes.

- Lieferleistungen mit Auftragswert $\geq$ 215.000 EUR oder soziale und andere besondere Dienstleistungen mit Auftragswert $\geq$ 750.000 EUR: **diese Checkliste**
- Vergabe der Leistung nach GWB und VgV. Bei Dienstleistungen unter Berücksichtigung der Besonderheiten nach Abschnitt 3 (§§ 64-66 VgV).
- Lieferleistungen mit Auftragswert $<$ 215.000 EUR oder soziale und andere besondere Dienstleistungen mit Auftragswert $<$ 750.000 EUR:
 - Das EU-Vergaberegime gilt nicht: **Checkliste / Ablaufplan (C).**

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).		
--	--	--

Notizen	☐ Punkt geprüft
---------	--

3. Eignungsanforderungen § 122 GWB, §§ 44-46 VgV

☐ 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 dürfen nur 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 (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)

Hinweis

- Die Eignungskriterien sind 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.
- Zum Zwecke der besseren Übersicht wird empfohlen, eine tabellarische Übersicht (Eignungs-Kriterienkatalog) über die Eignungsanforderungen zu erstellen und den Vergabeunterlagen beizufügen.
- Bei den Eignungsanforderungen handelt es sich um Ausschlusskriterien (A-Kriterien): Wird das Vorliegen der Eignung vom Bieter nicht nachgewiesen, ist das Angebot auszuschließen.
- Gem. § 65 Abs. 4 VgV besteht bei der Vergabe von sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen zum Nachweis der vorläufigen Eignung keine Pflicht zur Akzeptanz der Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung (EEE).
- Ein Zuschlag darf nur auf Angebote von Unternehmen erteilt werden, die nicht nach den §§ 123, 124 GWB (zwingende und fakultative Ausschlussgründe) ausgeschlossen werden. Es besteht keine Pflicht als Beleg für das Nichtvorliegen von Ausschlussgründen nach §§ 123, 124 GWB einen der nach § 48 Abs. 4 bis 6 VgV vorgesehenen Nachweise – insb. ein Führungszeugnis aus dem Bundeszentralregister – zu fordern. Die Vorlage einer diesbezüglichen Eigenerklärung (z.B. Formular 521 EU - VHB NRW) als Beleg ist ausreichend (vgl. Verordnungsbegründung zu § 48 Abs.4-6 VgV). 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 § 121 GWB, §§ 31-33 VgV

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.

☐ Punkt
geprüft

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 abgewichen 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 Auftragserteilung 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 und Zu- bzw. Aufbereitung der Speisen vor-Ort und/oder Ausgabe mit dem Personal des Auftragnehmers), erfolgt die Beschreibung der vom Auftragnehmer zu erbringenden (Dienst-) Leistung bei
 - einer Dienstleistungskonzession: i.d.R. 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 und Zu- bzw. Aufbereitung der Speisen vor-Ort und/oder Ausgabe mit dem Personal des Auftraggebers, z.B. bei Cook & Serve - Frisch-/Mischküche) erfolgt die vom Auftragnehmer zu erbringenden (Liefer-) Leistung

- i.d.R. durch eine konstruktive oder eine Kombination aus konstruktiver und funktionaler 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, verzichtet werden.

Die LB sollte u.a. folgende Angaben enthalten:

- örtliche, räumliche, organisatorische und technische Rahmenbedingungen u.a.
 - 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
 - Angabe zu Eigen- und Fremdleistungen (z.B. Personalgestellung durch den Bieter vor Ort)
 - Verpflegungssystem:
 - 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
 - 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.

- 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 Personalgestaltung 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. • 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 <u>nicht alle sondern nur bestimmte Merkmale eines Umweltgütezeichens</u> 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 Bewertungskriterien

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 Bewertungskriterien (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 §§ 128,129 GWB, § 61 VgV

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

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.

☐ Punkt
geprüft
Notizen
☐ Punkt
geprüft

6. Vertragsmanagement 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. - Einsichts- und Kontrollrechte z.B. - 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 enthalten.	☐ 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	☐ Punkt geprüft

7. Zuschlagskriterien / Wertung § 127 GWB, § 58 VgV

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

- **Preis**
- **Bewertungskriterien** (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.

Beispiel: A)

- 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 Bewertungskriterium bzw. Zuschlagskriterium berücksichtigt werden (s. Zuschlagskriterien Beispiel A).

Mindestanforderung (A-Kriterium)	Graduelle Wertung (B-Kriterium)
Anteil an Bio-Produkten mind. 20%	Anteil an Bio-Produkten > 20 %
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.

☐ Punkt
geprüft

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)
≥ 20%	1
≥ 30%	2
≥ 40%	3
≥ 50%	4
≥ 60%	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

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.

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

- Verpflegungskonzepte bzw. Teil-Konzepte über die Umsetzung der Schulverpflegung unter Berücksichtigung der in der

Leistungsbeschreibung und Ausführungsbedingungen gemachten (Mindest-) Anforderungen

zu erfolgen haben.

Zur näheren Bestimmung der wertungsrelevanten Aspekte bei den Hauptkriterien sind diese ggf. durch Unterkriterien zu spezifizieren.

Beispiel: B)

- Preis (50%),
- Qualität der Verpflegungskonzeptes (40%)
 - Bestellsystem (Flexibilität) (xx%)
 - Speiseplangestaltung (xx%)
 - Vermeidung von Speiseabfällen (xx%)
 - Servicequalität (xx%)
 - Akzeptanzförderung (xx%)
- Anteil an Bio-Produkten (10%)

In den Vergabeunterlagen sind die Unterkriterien so zu erläutern, dass den Bietern deutlich wird, welche Ausführungen von ihnen im Konzept erwartet werden und worauf es dem Auftraggeber ankommt.

Grundsätzlich genügt es sodann regelmäßig den Anforderungen an die Verfahrenstransparenz, den Unternehmen die erzielbaren Punktwerte mitzuteilen, ohne die mit den jeweiligen Notenstufen bzw. Punktwerten verbundenen Erwartungshorizonte im Detail darzustellen, z.B.

Punktwert	Das Konzept entspricht bezüglich der „Servicequalität“
5	den Anforderungen im außergewöhnlichen Maße.
...	
0	den Anforderungen in keinsten Weise.

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.

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 Bietern aufkommende Zweifel beseitigt und Nachprüfungsverfahren 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 Bietern 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 Rahme eines Benotungssystems (Wertungsmaßstab)
- 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 Bietern 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. Anwendbar ist auch die sog. „Interpolationsmethode“, bei der die Preise durch Umrechnung in Punktwerte linear ins Verhältnis zueinander gesetzt (Preisinterpolation) und anschließend aus der Addition der gewichteten Punktwerte für „Preis“ und „Leistung“ ein Gesamtergebnis ermittelt wird. Da in den Angebotspreisen der Bieter keine erheblichen Unterschiede zu erwarten sind, kann hierbei zwischen dem günstigsten Angebotspreis (höchste Punktzahl) und einem fiktiven Angebot, welches den günstigsten Angebotspreis um 50% überschreitet (0 Punkte) interpoliert werden.
- Preisobergrenze:
Es kann eine Preisobergrenze festgelegt werden, z.B.: „*Es wird eine Preisobergrenze von xxx € (inkl. MwSt.) 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 im Durchschnitt 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 § 97 Abs. 4 GWB, § 30 VgV
☐ Punkt
geprüft

Zur Berücksichtigung mittelständischer Interessen bei der Auftragsvergabe gilt grundsätzlich die Losvergabe (Pflicht zur Aufteilung der Gesamtleistung in Teilleistungen). Bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen für mehrere Einrichtungen sind diese demnach 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 möglich, wenn wirtschaftliche oder technische Gründe dies erfordern. Die Gründe für einen Verzicht auf die Losvergabe sind zu eingehend dokumentieren.

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

HinweisLosbildung:

Hinsichtlich der Losgrößen bestehen keine rechtlichen Vorgaben und somit ein Ermessensspielraum. Die Loseilung muss lediglich so gestaltet sein, dass mittelständische Unternehmen sich auch tatsächlich beteiligen können. Gs. können Teil-Lose daher für jede einzelne Einrichtung (Kita, Schule) gebildet werden. Möglich ist auch, z.B. die Einrichtungen einer best. Schulform oder eines Stadtgebietes 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.

Voraussetzung ist, dass die Begründung für die Losaufteilung inhaltlich sachgerecht und nachvollziehbar ist und wegen der Losgröße keine Unternehmen von der Teilnahme am Vergabeverfahren ausgeschlossen werden.

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

Bei **Lieferleistungen**: § 119 Abs. 2 GWB

Es stehen das

- Offene Verfahren oder
- Nichtoffenen Verfahren mit Teilnahmewettbewerb

zur Verfügung.

Ein Verhandlungsverfahren mit/ohne Teilnahmewettbewerb ist nur in den Ausnahmefällen des §14 Abs. 3 und 4 VgV zulässig.

Bei **sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen**: § 130 GWB / § 65 VgV

Freie Wahl eines in § 119 GWB genannten wettbewerblichen Vergabeverfahrens. Zusätzlich zu den o.a. Verfahren zur Vergabe von Lieferleistungen kann auch das

- Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb gewählt werden.

Ein Verhandlungsverfahren ohne Teilnahmewettbewerb (§ 17 VgV) ist nur in den Ausnahmefällen des § 14 Abs. 4 VgV zulässig.

☐ Punkt
geprüft

Hinweis

- **Lieferleistungen:**

Für eine möglichst unkomplizierte Durchführung wird gs. das „Offene Verfahren“ empfohlen.

Da an der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen i.d.R. eine überschaubare Anzahl an Unternehmen teilnehmen, sollte ein Nichtoffenes Verfahren mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb zur Vorauswahl geeigneter Unternehmen i.d.R. nicht erforderlich sein.

- **Soziale und andere besondere Dienstleistungen:**

Beim Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb handelt es sich um ein **zweistufiges Verfahren**. Dem Angebotsverfahren ist ein Teilnahmewettbewerb zur Feststellung der Eignung der Bewerber vorangestellt. Hierzu werden Unternehmen im Rahmen einer Bekanntmachung zunächst öffentlich zur Abgabe von Teilnahmeanträgen aufgefordert, mit denen sie die vom öffentlichen Auftraggeber geforderten Informationen zur Prüfung ihrer Eignung übermitteln. Anhand der vorgelegten Unterlagen werden die geeigneten Bewerber ausgewählt und hiernach im zweiten Schritt zur Angebotsabgabe aufgefordert. Dabei kann die Zahl der geeigneten Bewerber, die zur Angebotsabgabe aufgefordert werden, nach vorher festzulegenden Auswahlkriterien begrenzt werden.

Nach Eingang der (Erst-)Angebote wird in aller Regel anschließend über deren Inhalt verhandelt, 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 Auswahl des erfolgreichen Bieters erfolgt dann auf der Grundlage der eingereichten endgültigen Angebote.

Das Verhandlungsverfahren eignet sich insbesondere, wenn z.B. eine gewünschte Leistung nicht konkret beschrieben werden kann (vgl. Abschnitt I.4 Leistungsbeschreibung), z.B. bei der konzeptionellen Entwicklung von Leistungen aber auch wenn der Auftraggeber sich aus wirtschaftlichen Gründen lediglich eine Verhandlung vorbehalten möchte.

Verhandlungen verlängern jedoch das Verfahren und sind zudem in der Abwicklung komplizierter und fehleranfälliger. Zum Nachweis, dass der Gleichbehandlungsgrundsatz eingehalten wurde, sollte die Verhandlung hinreichend dokumentiert werden.

Sofern ein Verhandlungsbedarf besteht, wird eine Verhandlungsvergabe mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb empfohlen.

Sofern die gewünschte Dienstleistung „Schul- bzw. Kitaverpflegung“ insb. auch auf Grundlage einer fundierten Markterkundung konkret beschrieben werden kann (vgl. Abschnitt 3 Leistungsbeschreibung), sollte allein auf Grundlage von schriftlichen Angebote ohne weitere Gespräche eine Auswahl getroffen werden können und ein Verhandlungsverfahren entbehrlich sein.

10. Vergabeunterlagen zusammenstellen § 29 VgV
☐ Punkt
geprüft

Die Unterlagen 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**
 - Leistungsbeschreibung
 - 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

Es wird empfohlen, den Vergabeunterlagen eine Liste beizufügen, in der alle vom Bieter einzureichenden Unterlagen abschließend aufgeführt sind.

Notizen

☐ Punkt
geprüft
II. Angebotsphase
☐ Punkt
geprüft

1. Auftragsbekanntmachung §§ 40, 66 VgV und Bereitstellung der Vergabeunterlagen § 41 VgV

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.

Die Auftragsbekanntmachung ist dem Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union elektronisch zu übermitteln.

Die Bekanntmachung enthält Pflichtangaben u.a.

- eine elektronische Adresse, unter der die Vergabeunterlagen unentgeltlich, uneingeschränkt, vollständig und direkt abgerufen werden können
- die nach § 156 GWB und der ZuStVO NpV NRW für die Nachprüfung zuständige Vergabekammer
- CPV-Codes für die Leistungsgegenstände

Hinweis

- Nach § 97 Abs. 5 GWB müssen Auftraggeber und Unternehmen für das Senden, Empfangen, Weiterleiten und Speichern von Daten in einem Vergabeverfahren grundsätzlich elektronische Mittel verwenden. EU-Bekanntmachung sind daher zwingend elektronisch an TED (Tenders Electronic Daily), der Online-Version des „Supplement zum Amtsblatt der Europäischen Union“, zu übermitteln. Die Bekanntmachung kann auf der Internet-Seite <http://simap.ted.europa.eu> über das Online-Tool zur Erstellung von Bekanntmachungen „eNotices“ erstellt werden. Hierfür ist eine einmalige kostenfreie Registrierung erforderlich. Über die an den Vergabemarktplatz des Landes NRW (www.evergabe.nrw.de) angeschlossenen regionalen E-Vergabeplattformen stehen entsprechende Eingabemöglichkeiten für eine direkte Übermittlung zur Verfügung.
- Die Vergabeunterlagen müssen grundsätzlich elektronisch uneingeschränkt zum download zur Verfügung gestellt werden. 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.
- Kontaktdaten der Vergabekammern s. u.a. www.vergabekammer.de
- Beim Gemeinsame Vokabular für öffentliche Aufträge (Common Procurement Vocabulary – CPV) handelt sich um eine einheitliche Klassifikation für öffentliche Aufträge in der Europäischen Union. Es dient zur Beschreibung des Auftragsgegenstandes. Lieferleistungen bei der Schulverpflegung unterfallen insb. den CPV-Abteilungen 03... (Landwirtschaftliche Erzeugnisse) und 15 (Nahrungsmittel, Getränke, Tabak und zugehörige Erzeugnisse), soziale und andere besondere Dienstleistungen der CPV-Abteilung 55 (Hotel- und Gaststättengewerbe).
Diverse Suchdienste (z.B. www.cpvcode.de) sind im Internet vorhanden.
- Bei sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen: Nach § 66 Abs. 2 VgV ist eine Auftragsbekanntmachung nicht erforderlich, wenn der öffentliche



Punkt
geprüft

Auftraggeber auf kontinuierlicher Basis eine <u>Vorinformation</u> (§ 38 VgV) veröffentlicht. Gemeint ist hiermit eine während eines Zeitraums von 12 Monaten geltende „Auftragsbekanntmachung“, in der Fristen vorgegeben werden können, zu denen die Interessensbekundungen spätestens vorliegen müssen. Im Anschluss an die Interessensbekundung wird dann das nach § 65 Abs. 1 VgV gewählte Vergabeverfahren ohne eine erneute Auftragsbekanntmachung durchgeführt: Im offenen Verfahren werden die Unternehmen direkt zur Angebotsabgabe aufgefordert, in den übrigen Vergabeverfahren wird ein Teilnahmewettbewerb eingeleitet. Dieses Verfahren dürfte sich z.B. für turnusmäßige oder mehrmals im Jahr durchzuführende Ausschreibungen eignen. Für den Bereich der Schul- und Kitaverpflegung dürfte dies nicht von praktischer Relevanz sein.	
--	--

Notizen	☐ Punkt geprüft
---------	--

2. Angemessene Fristsetzung / Fristverlängerung §§ 20,65 VgVPunkt
geprüft

- **Lieferleistungen: §§ 15-19 VgV**

Die Angebotsfrist beim Offenen Verfahren beträgt grundsätzlich mind. 30 Tage.

- **Soziale und andere besondere Dienstleistungen: § 65 VgV**

Von den Fristen nach §§ 15 - 19 VgV kann abgewichen werden.

Hinweis

- Bei der Vergabe von „sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen“ besteht die Möglichkeit, die Angebotsfrist beim einstufigen Verfahren (Offenes Verfahren, § 15 Abs.2 VgV) oder die Teilnahme- und/oder Angebotsfrist bei zweistufigen Verfahren (z.B. Verhandlungsverfahren mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb, § 17 Abs.2,5 VgV) zu verkürzen. Hiermit wird eine beschleunigte Beschaffung ermöglicht. Es dürfen jedoch nicht so kurze Fristen gesetzt werden, dass dadurch Bewerber oder Bieter die Teilnahme am Verfahren unmöglich gemacht wird. Insofern ist auf die Festlegung einer angemessenen Frist unter Berücksichtigung der Komplexität des Verfahrens und der Angebotserstellung zu achten. 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.
- Für die Fristenberechnung ist nach § 82 VgV die Verordnung (EWG, EURATOM) Nr. 1182/71 des Rates vom 03.06.1971 zur Festlegung der Regeln für die Fristen, Daten und Termine.
- 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.

3. Auskünfte zu Vergabeunterlagen § 20 VgV

Während des Verfahrens können Bewerber Fragen zum Verfahren oder zu den Vergabeunterlagen stellen. Diese sind bis spätestens sechs Tage vor Ablauf der Angebotsfrist zu beantworten.

Die Kommunikation erfolgt elektronisch (§ 9 VgV).

☐

Punkt
geprüft

Hinweis

- Fragen und Antworten sind zu dokumentieren.
- Fragen sind zu anonymisieren und mit den schriftlichen Antworten allen Bewerbern gleichzeitig zur Verfügung zu stellen. 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 Bietern 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 8 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. Eingang, Prüfung und Wertung	☐ Punkt geprüft
1. Eingang (§§ 53-55 VgV) Die Angebotsabgabe erfolgt elektronisch. Eine Angebotsabgabe per Telefax oder E-Mail ist nicht zulässig. Die Öffnung der Angebote wird von mindestens zwei Vertretern des öffentlichen Auftraggebers gemeinsam nach Ablauf der Angebotsfrist durchgeführt	☐ Punkt geprüft
Notizen	☐ Punkt geprüft

2. Prüfung der Teilnahmeanträge und Angebote, Nachforderung von Unterlagen § 56 VgV

Prüfung der Inhalte der Teilnahmeanträge und Angebote nach Ablauf der Frist für deren Einreichung.

Beim Offenen Verfahren erfolgt die Prüfung der Angebote in drei Stufen:

- a. Prüfung auf Vollständigkeit sowie fachliche und rechnerische Richtigkeit (§ 56 VgV)
- b. Prüfung der Eignung (§ 122 GWB, § 48 VgV)
- c. Prüfung auf ungewöhnlich niedrige Angebote (§ 60 VgV)

Beim Offenen Verfahren kann die Wertung der Angebote (s. u. Nr. 4) vor der Eignungsprüfung durchgeführt werden (§ 42 Abs. 3 VgV).

Bei Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb erfolgt die Prüfung im Rahmen eines zweistufigen Verfahrens:

Auf der ersten Stufe: Teilnahmewettbewerb

- a. Prüfung der Teilnahmeanträge auf Vollständigkeit und fachliche Richtigkeit (§ 56 VgV)
- b. Prüfung der Eignung (§ 122 GWB).
→ Auswahl der geeigneten Bewerber und Aufforderung zur Angebotsabgabe (vgl. Abschnitt I.9) unter Beachtung der Fristen nach § 17 VgV (s. Abschnitt 2.2)

Auf der zweiten Stufe: Angebotsprüfung

- a. Prüfung der Angebote auf fachliche und rechnerische Richtigkeit (§ 56 VgV)
- b. entfällt
- c. Prüfung auf ungewöhnlich niedrige Angebote (§ vgl. 60 VgV)

a) Prüfung der mit dem Angebot eingereichten unternehmens- und leistungsbezogenen 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.

☐

Punkt
geprüft

Nachforderung von Unterlagen

Sofern nicht auf die Möglichkeit der Nachforderung nach § 56 Abs. 2 VgV verzichtet worden ist, können unternehmens- und leistungsbezogene Unterlagen nachgefordert werden, sofern sie in der Auftragsbekanntmachung gefordert wurden.

Hierbei ist zu unterscheiden:

Unternehmensbezogene Unterlagen beziehen sich auf die Eignungsanforderungen (vgl. Abschnitt I.3). Hierzu (körperlich) fehlende, (körperlich oder inhaltlich) unvollständige oder fehlerhafte (falsche) Unterlagen können nachgereicht und vervollständigt werden. Eine nachträgliche Korrektur ist – entgegen dem Wortlaut des § 56 VgV - mit Ausnahme formaler, für das Ergebnis der Prüfung und Wertung unwesentlicher Angaben (z.B. Schreibfehler), unzulässig.

Leistungsbezogene Unterlagen beziehen sich auf die Anforderungen der Leistungsbeschreibung (vgl. Abschnitt I.4). Leistungsbezogene Unterlagen, die beispielsweise für die Erfüllung der Kriterien der Leistungsbeschreibung vorzulegen sind, können lediglich nachgereicht oder vervollständigt werden. Dies gilt jedoch ausdrücklich nicht für solche leistungsbezogenen Unterlagen, die in die Wirtschaftlichkeitsbewertung nach den Zuschlagskriterien eingehen und damit das Angebot nachträglich ändern oder die Wertungsreihenfolge beeinflussen könnten.

Beim offenen bzw. nicht offenen Verfahren besteht bei Unklarheiten und Zweifeln über den genauen Angebotsinhalt – unter Beachtung des Verhandlungsverbots - die Möglichkeit der Aufklärung (§§ 15 Abs. 5, 16 Abs. 9 VgV).

Hinweis

- 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, ist der Bieter zur Vorlage der Unterlagen innerhalb einer angemessenen, nach dem Kalender bestimmten Frist aufzufordern. In Anbetracht der Möglichkeit der elektronischen Einreichung sollte eine Frist von drei Tagen in der Regel ausreichend sein.
- Bei der Nachforderung von Unterlagen ist im Grundsatz zu beachten: „Sofern es nicht wertungsrelevant ist, kann Fehlendes neu übermittelt, ergänzt und vervollständigt werden. Vorhandenes kann lediglich erläutert aber nicht geändert oder korrigiert werden“.

b) Eignungsprüfung §§ 122-125 GWB, §§ 42,48 VgV,

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 (Fachkunde, Leistungsfähigkeit, § 122 GWB) besitzen sowie ob Ausschlussgründe (§§ 123,124 GWB) vorliegen. Hierzu sind die geforderten

Unterlagen (vgl. Abschnitt I.3) inhaltlich zu prüfen und zu beurteilen._

Eignungsleihe § 47 VgV

Zum Nachweis der Eignung können sich Unternehmen, welche die gestellten Anforderungen an die Eignung selbst nicht erfüllen, 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 ist eine Aufklärung geboten.

c) Prüfung auf ungewöhnlich niedrige Angebote § 60 VgV

Prüfung, ob der Preis oder die Kosten eines Angebots im Verhältnis zu der zu erbringenden Leistung ungewöhnlich niedrig sind.

Sofern aufgrund des geringen Preises vermutet werden muss, dass das Angebot auf Basis technisch, wirtschaftlich oder rechtlich fragwürdigen Annahmen basiert oder zu erwarten steht, dass das Unternehmen nicht in der Lage sein wird, die Leistung vertragsgerecht oder rechtskonform auszuführen, ist der Sachverhalt aufzuklären. Der Bieter ist in diesen Fällen zur Darlegung der Kalkulationsgrundlagen aufzufordern.

Kann die geringe Höhe des angebotenen Preises oder der angebotenen Kosten nicht zufriedenstellend aufgeklärt werden, darf das Angebot abgelehnt werden. Bei Verstößen gegen geltende umwelt-, sozial- und arbeitsrechtlichen Vorschriften ist das Angebot wegen Verstoßes gegen Verpflichtungen nach § 128 Abs. 1 GWB auszuschließen.

Hinweis

Ein ungewöhnlich niedriges Angebot ist anzunehmen, 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.

Erscheint ein Angebot ungewöhnlich niedrig, so hat der öffentliche Auftraggeber den Sachverhalt aufzuklären. Der Bieter ist in diesen Fällen zur Darlegung der Kalkulationsgrundlagen aufzufordern. Aufklärungen sind zu dokumentieren.

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

☐

Punkt
geprüft

Tagen ausreichend.		
Notizen		
		☐ Punkt geprüft
3. Ausschluss von Bietern § 57 VgV u.a. • deren Angebote nicht den formalen Erfordernissen nach § 53 VgV entsprechen. • deren Angebote den in der Leistungsbeschreibung festgelegten Mindestanforderungen nicht entsprechen • die die Eignungsanforderungen nach § 122 GWB nicht erfüllen. • die nach §§ 123, 124 GWB auszuschließen sind		
Hinweis • Auf die Möglichkeit der Aufklärung über die Bieterernennung wird hingewiesen. • Sofern dem Angebot eines Bieters eigene AGBs beigelegt sind, ist das Angebot nicht zwingend wegen Änderung der Vertragsunterlagen auszuschließen. Ein möglicherweise vorliegendes Missverständnis bedarf der Aufklärung.		☐ Punkt geprüft

4. Auswahl des wirtschaftlichsten Angebotes § 58 VgV

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 § 20 KorruptionsbG NRW von mindestens zwei Personen (Vier-Augen-Prinzip) zu treffen.

Die Auswahlentscheidung ist eingehend zu dokumentieren.

Hinweis

- Bei den im Rahmen des Verhandlungsverfahrens mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb eingehenden Angeboten handelt es sich i.d.R. um vorläufige Erstangebote, Diese werden sodann verhandelt. Die Verhandlungen enden mit der Aufforderung zur Abgabe eines letzten Angebots anhand der verhandelten Details. Es ist möglich, den Bietern 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.

☐
Punkt
geprüft

Notizen

☐
Punkt
geprüft

IV. Aufhebung

☐
Punkt
geprüft

Ein Vergabeverfahren endet entweder durch Erteilung des Zuschlags oder durch Aufhebung.

Eine Aufhebung des Vergabeverfahrens ist gs. nur bei Vorliegen eines in § 63 VgV genannten Ausnahmestatbestandes rechtmäßig. Bei einer Aufhebung aus sonstigen Gründen können Schadensersatzansprüche geltend gemacht werden.

Nach Aufhebung des Vergabeverfahrens sind den Bietern die Gründe für seine Entscheidung, auf die Vergabe zu verzichten oder das Verfahren erneut einzuleiten, mitzuteilen.

V. Informationspflichten		
a) Vor Zuschlag		
1. Anfrage beim Wettbewerbsregister § 6 WRegG Zur Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten sind öffentliche Auftraggeber ab dem 01.06.2022 vor der Erteilung des Zuschlags bei Vergabeverfahren mit einem geschätzten Auftragswert ab 30.000 EUR o. MwSt. verpflichtet, Anfragen beim Wettbewerbsregister zu stellen, ob dort Eintragungen hinsichtlich des Bieters, der den Zuschlag erhalten soll, vorliegen. Bis zum 01.06.2022 bleibt die bisher bestehende Abfragepflicht im Hinblick auf die Korruptionsregister der Länder (ab 25.000 EUR o. MwSt. in NRW) und das Gewerbezentralregister (ab 30.000 EUR o. MwSt. bestehen.		☐ Punkt geprüft
Hinweis 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		
Notizen		☐ Punkt geprüft

2. Bieterinformation § 134 GWB

Die Vergabe unterliegt dem vergaberechtlichen Nachprüfungsverfahren. Bieter, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, sind vor Zuschlag über den Namen des Unternehmens, dessen Angebot angenommen werden soll, über die Gründe der vorgesehenen Nichtberücksichtigung ihres Angebots und über den frühesten Zeitpunkt des Vertragsschlusses unverzüglich zu informieren.

Ein Vertrag darf frühestens erst 10 Kalendertage nach elektronischer Absendung der Information geschlossen werden.

Hinweis

- Gleichzeitig mit der Bieterinformation sollte der Bieter, der den Zuschlag erhalten soll, über die Absicht ihm den Zuschlag zu erteilen, informiert werden.
- Die Bieterinformation sollte einen Hinweis enthalten, dass es sich gleichzeitig um eine Mitteilung nach § 62 Abs. 1 VgV handelt.

☐
Punkt
geprüft

Zuschlagserteilung

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 könnte den Auftrag ablehnen oder neue Bedingungen stellen.

☐
Punkt
geprüft

Notizen

☐
Punkt
geprüft

b) Nach Zuschlag	
1. Vergabebekanntmachung §§ 39, 66 Abs. 3,4 VgV Spätestens 30 Tage nach der Vergabe des Auftrags ist eine Vergabebekanntmachung mit dem Ergebnis des Vergabeverfahrens an das Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union zu übermitteln. Bei Aufträgen über soziale und andere besondere Dienstleistungen ist auch eine quartalsweise gebündelte Vergabebekanntmachungen möglich. In diesem Fall ist eine Zusammenstellung der im vergangenen Quartal vergebenen Aufträge spätestens 30 Tage nach Quartalsende zu versenden. Die Vergabebekanntmachung wird nach dem Muster gemäß Anhang XVIII der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/1986 erstellt. Hinweis - Als Nachweis über die Veröffentlichung im Supplement zum Amtsblatt der Europäischen Union übersendet das Amt für Veröffentlichung der Europäischen Union eine Bestätigungsmail. - Vgl. Hinweise zur Auftragsbekanntmachung Abschnitt II.1	☐ Punkt geprüft
2. Ggf. Unterrichtung der Bewerber und Bieter auf Antrag § 62 Abs. 2 VgV Auf <u>Verlangen</u> sind die nicht erfolgreichen Bewerber oder Bieter innerhalb von 15 Tagen in Textform über - die Gründe für die Ablehnung ihres Teilnahmeantrags - die Gründe für die Ablehnung ihres Angebots, - über die Merkmale und Vorteile des erfolgreichen Angebots sowie den Namen des erfolgreichen Bieters, zu informieren. Hinweis - Auf die Pflicht zur Unterrichtung der Bewerber und Bieter bereits durch die Mitteilungen nach § 134 Abs. 1 GWB wird hingewiesen. Darüber hinaus gehende Informationspflichten liegen nicht vor.	☐ Punkt geprüft
3. Übermittlung von Daten nach der Vergabestatistikverordnung (VergStatVO) 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. Hinweis 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	☐ Punkt geprüft

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.	
VI. Dokumentation/Vergabevermerk	
Gem. § 8 VgV muss das Verfahren von Anbeginn fortlaufend dokumentiert werden, so dass die einzelnen Stufen des Verfahrens, die einzelnen Maßnahmen sowie die Begründung der einzelnen Entscheidungen festgehalten werden. Der Vergabevermerk muss die in § 8 Abs. 2 VgV aufgeführten Angaben enthalten.	☐ Punkt geprüft
Notizen	☐ Punkt geprüft

Herausgeber:

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

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

Autor: Raimund Thoma, Ministerium des Innern NRW
Stand: Januar 2022

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