

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

Dienstleistungskonzession mit Vertragswert < 5.538.000 EUR o. USt

Vorbemerkung:

Diese Checkliste stellt den Ablauf des Verfahrens zur Vergabe einer Dienstleistungskonzession (DK) i.S.d. § 105 GWB dar, deren Vertragswert den Schwellenwert nach § 106 i.V.m. Artikel 8 der Richtlinie 2014/23/EU nicht erreicht und somit nicht dem sachlichen Anwendungsbereich des Teils 4 des GWB unterliegt.

Voraussetzung:

Vertragsgegenstand ist neben der Herstellung und Lieferung von Speisen auch die **Zu- bzw. Aufbereitung** der Speisen vor-Ort für den Verzehr und ggf. Ausgabe mit dem Personal des Auftragnehmers. Prägendes Merkmal ist die zu erbringende Dienstleistung, welche in der Regel auch den wertmäßigen Schwerpunkt der Gesamtleistungen darstellt. Entsprechende Leistungen können bei den Produktionssystem „Cook&Hold“, „Cook& Chill“ und „Cook& Freeze“ im Vordergrund stehen. Bei diesen Leistungen handelt es sich um „soziale und andere besondere Dienstleistungen“ im Sinne des Anhangs XIV der Richtlinie 2014/24/EU (u.a. CPV 55523100-3 „Auslieferung von Schulmahlzeiten“, CPV 55524000-9 „Verpflegungsdienste für Schulen, CPV 55321000-6 „Zubereiten von Mahlzeiten“).

Die Dienstleistung soll zudem im Wege einer Konzession erbracht werden. Die **Dienstleistungskonzession** (DK) unterscheidet sich vom öffentlichen Dienstleistungsauftrag dadurch, dass der Konzessionsnehmer als Gegenleistung für die Erbringung seiner Dienstleistungen vom öffentlichen Auftraggeber

- **statt eines Entgelts das Recht zur wirtschaftlichen Nutzung bzw. Verwertung** seiner Dienstleistung erhält und
- zudem das **Betriebsrisiko** trägt.

Die Vergütung der Dienstleistung erfolgt insofern nicht durch den Konzessionsgeber (Träger) sondern durch „Dritte“, bei der Schul- und Kitaverpflegung i.d.R. durch die Teilnehmenden an der Mittagsverpflegung bzw. diesbezügliche Beiträge der Eltern. Des Weiteren muss der Konzessionsnehmer einem tatsächlichen Verlustrisiko, z.B. aufgrund alternativer, in Konkurrenz zur Konzessionsleistung stehender Verpflegungsmöglichkeiten

(Nachfragerisiko), ausgesetzt sein.

Beispiel:

Betrieb der Schulkantine durch ein Catering-Unternehmen. Die Speisen werden von diesem geliefert, vor Ort zubereitet und bei der Ausgabe direkt mit den Schülerinnen und Schülern bzw. den Eltern abgerechnet. Für eine Mittagsverpflegung steht nicht nur das Speisenangebot des Konzessionärs sondern auch Alternativen (Imbiss, Kiosk etc.) mit einer Warmverpflegung in näherer Umgebung zur Verfügung

Sofern die o.a. Voraussetzungen nicht vorliegen, wird die Schulverpflegung als Liefer- oder Dienstleistungsauftrag vergeben. In Abhängigkeit von der Höhe des Auftragswerts finden sodann **Checkliste (B) oder (C)** Anwendung.

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	<input type="checkbox"/>	
II. Angebotsphase	<input type="checkbox"/>	
III. Eingang, Prüfung und Wertung	<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"/>	

Vergabe-Nr.

I. Vorbereitung des Vergabeverfahrens	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

1. Bedarfsanalyse und Markterkundung

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 Konzessionsnehmer (vgl. Abschnitt I.3)
3. im Hinblick auf die Art und Weise der Ausführung 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 Konzessionswert zu ermitteln.

Neben einer Internetrecherche, Messebesuchen und Fachpublikationen ist es u.a. zulässig und sinnvoll, sich hierzu auch Rat von potentiellen Konzessionsnehmern 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 Ausführung nach Vertragsschluss, insb. für die spätere Kontrolle der Leistungserbringung, von Bedeutung.

Punkt
geprüft

2. Schätzung des voraussichtlichen Vertragswertes, Vertragslaufzeit und Bestimmung der anzuwendenden Vorschriften

 Punkt geprüft

Ist der geschätzte Vertragswert < **5.538.000,- EUR** o. USt (Schwellenwert)?

Der Schwellenwert ergibt sich aus Artikel 8 der Richtlinie 2014/23/EU (dynamische Verweisung in § 106 GWB). Achtung – der Schwellenwert wird im 2-Jahres-Rhythmus angepasst. Eine erneute Änderung erfolgt in 2024.

Der voraussichtliche Vertragswert ist möglichst genau zu schätzen. In den Vergabeunterlagen ist anzugeben, wie der voraussichtliche Vertragswert ermittelt worden ist.

Bei der Berechnung des geschätzten Vertragswerts ist vom voraussichtlichen Gesamtumsatz (o. USt.) auszugehen, den der Konzessionsnehmer während der Vertragslaufzeit einschließlich aller Optionen und Vertragsverlängerungen als Gegenleistung erzielt

1. für die Dienstleistungen, die Gegenstand der Konzession sind, und
2. für Lieferungen, die mit diesen Dienstleistungen verbunden sind.

Geltung von Vergabevorschriften:

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

Vertragswert < 5.538.000 EUR o. USt: diese Checkliste

Für die Vergabe von Konzessionen im Unterschwellenbereich sind die Verfahrensregeln des GWB und der KonzVgV nicht anwendbar. Nationale Verfahrensregelungen bestehen nicht. Im Verfahren sind jedoch die Grundprinzipien des EU-Primärrechts zu beachten. Insofern muss das Verfahren transparent, diskriminierungsfrei und im Wettbewerb durchgeführt werden. Hierzu sind insbesondere eindeutige Bedingungen für die Teilnahme am Verfahren anzugeben. Zudem müssen Bewerber/Bieter erkennen können, was genau von ihnen gefordert wird sowie woran ihre Angebote gemessen werden. Willkür und Diskriminierung müssen ausgeschlossen sein.

Diese Grundprinzipien finden in den jeweiligen Vergabevorschriften ihre Ausprägung. Diese Checkliste orientiert sich daher an den Regelungen der UVgO, deren Anwendung bei der Konzessionsvergabe im Unterschwellenbereich unschädlich ist.

Vertragswert ≥ 5.538.000 EUR o. USt: Checkliste (A)

Vergabe der Leistung nach GWB Abschnitt 3, Unterabschnitt 3 (§§ 151-154 GWB) sowie der KonzVgV.

Hinweis	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Vertragswertschätzung auf die voraussichtliche Gesamtvergütung der die Konzession vergebenden einzelnen Schule/Kita abgestellt werden (vgl. VO-Begründung zu § 3 VgV) • Regelungen zur Dauer der Vertragslaufzeit existieren nicht. Um den Vertrag regelmäßig auf seine Wirtschaftlichkeit hin zu prüfen wird in Anlehnung an die UVgO eine neue Ausschreibung spätestens nach 6 Jahren empfohlen. • Neben der auf Basis der voraussichtlichen Anzahl an Essensportionen geschätzten Einnahme durch Elternbeiträge sind beim Gesamtumsatz auch sonstige geldwerter Vorteile sowie vom Konzessionsgeber übernommene Kosten zu berücksichtigen. Neben dem Wert aller Lieferungen und Dienstleistungen des Konzessionsgebers fallen hierunter insofern auch Zahlungen (z.B. Zuschüsse) des Konzessionsgebers (vgl. § 2 Abs. 4 KonzVgV) als auch vom Konzessionsgeber übernommene Ausgaben, insb. Betriebskosten (Heizung, Elektrizität, Gas und Wasser). 	
Notizen	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

3. Eignungsanforderungen

 Punkt
geprüft

Trotz fehlender rechtlicher Vorgaben sollten auch bei Konzessionen 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, aufgestellt werden.

Die Eignungsanforderungen können 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 vor Vertragsschluss 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, Vertragsvolumen, Art der Leistung)

Hinweis

- Die Eignungskriterien sowie die Angaben, mit welchen Unterlagen (Eigenerklärungen, Angaben, Bescheinigungen und sonstige Nachweise) Bewerber / Bieter ihre Eignung und das Nichtvorliegen von Ausschlussgründen zu belegen haben, sollten in der Konzessionsbekanntmachung oder den Vergabeunterlagen angegeben werden. Zum Zwecke der besseren Übersicht wird empfohlen, eine tabellarische Übersicht (Eignungs-Kriterienkatalog) über die Eignungsanforderungen zu erstellen und den Vergabeunterlagen beizufügen.
- Entsprechend den Vorgaben zur Auftrags- und EU-Konzessionsvergabe sollte ein Zuschlag nur auf Angebote von Unternehmen erteilt werden, die nicht wegen persönlicher Eignungsmängel nach den §§ 123, 124 GWB (zwingende und fakultative Ausschlussgründe) ausgeschlossen werden. Die Vorlage einer diesbezüglichen Eigenerklärung (z.B. Formular 521 EU - VHB NRW) als Beleg ist gs. 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 (insb. ein Führungszeugnis aus dem Bundeszentralregister) vor.
- Bei den Eignungsanforderungen handelt es sich um Ausschlusskriterien (A-Kriterien): Wird das Vorliegen der Eignung vom Bieter nicht nachgewiesen, ist das Angebot auszuschließen.
- Zu hohe Hürden bei den Eignungsanforderungen können dazu führen, dass nur wenige Unternehmen diese erfüllen und folglich nur wenige Angebote eingereicht werden,

4. Leistungsbeschreibung

Beschreibung der vom Konzessionsnehmer zu erbringenden (Dienst-) Leistung und der jeweiligen Mindestanforderungen durch eine funktionale Leistungsbeschreibung (s.u. Hinweis).

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: Funktionale Leistungsbeschreibung

- Die Leistungsbeschreibung (LB) einer Konzessionsvergabe sollte bzw. muss in der Regel funktional ausgestaltet sein, d.h. es sind lediglich Rahmenbedingungen und Zielvorgaben darzustellen. Denn wesentliches Merkmal einer Dienstleistungskonzession ist die Übernahme des Betriebsrisikos durch den Konzessionsnehmer. Mit Vorgabe von Einzelheiten und Merkmalen der zu erbringenden Leistung durch den Konzessionsgeber (dann: konstruktive LB) würde dem Unternehmen jedoch die Möglichkeit genommen, durch eigene Planungen, Ideen und Lösungsansätze die Ausführung zu gestalten und damit Einfluss auf Art und Weise der Leistungserbringung zu nehmen. Eine auf Planungen des Konzessionsgebers beruhende (konstruktive) LB dürfte daher einer Übertragung des Betriebsrisikos auf den Konzessionär und damit der Konzessionsvergabe insgesamt entgegenstehen.
- Bei der funktionalen Leistungsbeschreibung werden der Beschaffungszweck bzw. das Beschaffungsziel dargestellt. Die konkrete Ausgestaltung, d.h. die Art und Weise der Umsetzung der zu erbringenden (Dienst-) Leistung, ist dem Konzessionsnehmer 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 i.d.R. Konzepte einzureichen, die darüber Aufschluss geben sollen, wie der Bieter die o.a. Anforderungen im Falle eines Zuschlags umzusetzen beabsichtigt. Die Konzessionsvergabe erfolgt daher i.d.R. im Wege einer Verhandlungsvergabe (s. Abschnitt I.9).

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 Unternehmens 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: 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 (bei Lieferung und Zu- bzw. Aufbereitung der Speisen vor-Ort und/oder Ausgabe mit dem Personal des Auftraggebers, z.B. bei Cook & Serve - Frisch-/Mischküche, damit nicht bei der Dienstleistungskonzession) 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 stehen.

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), 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 bei Warmanlieferung,
 - Wareneinsatzsystem
 - Einhaltung von DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen in der jeweils aktuellsten Auflage unter Angabe der vom Konzessionsnehmer insbesondere einzuhaltenden Qualitätsanforderungen hinsichtlich Lebensmittelquantität, Portionsgrößen, Lebensmittelqualität, Speisenplanung. (z.B. nur 1x wöchentlich ein Fleischgericht und nur 2x 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 / Konzessionsgeber die Vorlage von jeglichen Nachweisen

- 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 es „systemneutral“ auszuschreiben.
- Auch ohne ausdrückliche Regelung steht es Konzessionsgebern grundsätzlich frei, Gütezeichen zur Bestimmung und zum Nachweis von Anforderungen auch im Rahmen der Konzessionsvergabe zu verlangen.
- Ein bloßer Verweis auf die Einhaltung von DGE-Qualitätsstandards beim Verpflegungsangebot ist nicht ausreichend. Es ist anzugeben, welche Qualitätsanforderungen im Besonderen zu erfüllen sind.
- Aus Gleichbehandlungsgründen sollten zum Nachweis, dass die angebotene Leistung den Anforderungen der Leistungsbeschreibung entspricht, 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.“
- Bei **Anforderung** über die EU-Öko-VO **hinausgehender umweltbezogener bzw. ökologischer Merkmale** für Waren oder Dienstleistungen sollte das Erfüllen der Anforderungen eines bestimmten Gütezeichens verlangt werden, welches 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, sollten **die relevanten Anforderungen** in der Leistungsbeschreibung konkret benannt (z.B. Tiertransporte von maximal acht Stunden, Ausschluss von Agro-Gentechnik) und dass Umweltgütezeichen, mit dem der Nachweis geführt werden kann, angegeben werden.

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.

<ul style="list-style-type: none"> • Zur Verringerung der Umweltauswirkungen kann die Verwendung saisongebundener Obst- und Gemüsesorten gefordert werden. Hierzu sollte der Leistungsbeschreibung ein entsprechender Saisonkalender hinzugefügt werden. 	
<p>Hinweis: Mindestanforderungen und Bewertungskriterien</p> <p>Bei der Erstellung der LB ist zu überlegen, welche Anforderungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Abschnitt I.7). 	
<p>Notizen</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

5. Auftragsausführungsbedingungen

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

Diese können festgelegt werden, sofern sie mit dem ausgeschriebenen Konzessionsgegenstand im sachlichen Zusammenhang stehen, z.B.

- Einhaltung von DGE-Qualitätsstandards während des Leistungszeitraums (Lebensmittelquantität, /Portionsgrößen, Lebensmittelqualität, Speiseplan)
- 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).
- Kann oder will der Bieter diese Bedingungen nicht beachten, ist das Angebot nicht zuschlagsfähig. Verletzt der Konzessionsnehmer 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 Ausführung vom Konzessionsnehmer 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.

Hinweis

- Einsichts- und Kontrollrechte sollten auch gegenüber den ggf. eingesetzten Nachunternehmern gelten. In den Vergabeunterlagen bedarf es hierzu einer Regelung, die den Konzessionsnehmer verpflichtet, entsprechende Kontrollpflichten an die Nachunternehmern 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.

Punkt
geprüft

Notizen

Punkt
geprüft

7. Zuschlagskriterien / Wertung

Punkt
geprüft

Der Zuschlag ist auf das wirtschaftlichste Angebot, d.h. das Angebot mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis, zu erteilen. Aus Gründen der Transparenz sollten Kriterien angegeben werden, nach denen das wirtschaftlichste Angebot ermittelt wird. Diese müssen mit dem Konzessionsgegenstand im Zusammenhang stehen.

Die Zuschlagskriterien bestehen grundsätzlich aus

- **Preis**
- **Bewertungskriterien (B-Kriterien)**

Bei der Konzessionsvergabe ist es ausreichend, die Zuschlagskriterien nebst Unterkriterien in absteigender Reihenfolge ihrer Bedeutung nach anzugeben. Die Angabe einer Gewichtung ist gs. nicht erforderlich, wird jedoch empfohlen.

Beispiel:

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

Im Gegensatz zur Vergabe einer EU-Konzession kann – wie bei Liefer- und Dienstleistungsaufträgen - ein Festpreises vorgegeben werden, sodass das wirtschaftlichste Angebot ausschließlich nach qualitativen oder umweltbezogenen (oder sozialen) Zuschlagskriterien erfolgt.

Bewertet werden können 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.

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 Verfahrens sollte hierfür eine Bewertungsmatrix mit einer Notenskala sowie einer Definition der zu vergebenden Noten bzw. Punktwerte erstellt werden. 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 konzessionsgegenständlichen 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 konzessionsgegenständlichen 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 Konzessionsvergabe eingesetzt wird. Das Leistungsversprechen wird damit im Falle eines Zuschlags Vertragsgegenstand.

Einer Konzessionsvergabe immanent ist die funktionale Leistungsbeschreibung (s. Abschnitt I.4), die verschiedenartige Lösungsansätze in den Angeboten nach sich zieht. Bei der Konzessionsvergabe wird daher 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 sollten diese ggf. durch Unterkriterien spezifiziert werden. Es wird empfohlen, diese in den Vergabeunterlagen so zu erläutern, dass den Bietern deutlich wird, welche Ausführungen von ihnen im Konzept erwartet werden und worauf es dem Auftrag- bzw. Konzessionsgeber ankommt.

Für eine Verfahrenstransparenz genügt es, 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.

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

Hinweis

- Auch wenn ein Rechtsschutz vor den Vergabenachprüfungsinstanzen bei der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen im Unterschwellenbereich nicht existiert, wird empfohlen, 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 in den Unterlagen bekanntzugeben. Hiermit können bei Bietern aufkommende Zweifel beseitigt und Nachfragen von vornherein vermieden werden.
- Aus haushaltsrechtlichen Gründen sollte der Preis mit mindestens 30% gewichtet werden.
- Gegenstand von Angeboten im Rahmen einer Konzessionsvergabe ist i.d.R. eine Gesamt- oder zumindest Teillösungen darüber, 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
- von den gleichen Personen (Jury)
- unter Verwendung eines standardisierten Test-Bogens, aus dem die individuelle Bewertung hervorgeht,

bewertet werdet.

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, hier insb. die Richtwertmethoden.

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

<p><i>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.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Mindestleistungspunktzahl:</u> Es kann eine zu erreichende Mindestleistungspunktzahl vorgegeben werden, z.B.: <i>„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“.</i> • <u>Punktegleichstand (Gesamtergebnis):</u> Für den Fall eines Punktegleichstandes kann folgende Regelung aufgenommen werden, z.B. <i>„Bei einem Punktegleichstand ist die höhere Punktzahl beim Kriterium X, maßgeblich (Alternativ:“... ist der günstigste Angebotspreis maßgeblich). Bei weiterhin bestehendem Punktegleichstand entscheidet das Los.“</i> • Die Wertungsentscheidung ist nachvollziehbar zu dokumentieren. 	
<p>Notizen</p>	<p><input type="checkbox"/> Punkt geprüft</p>

8. Losbildung

Zur Berücksichtigung mittelständischer Interessen bei der Vergabe kann die Gesamtleistung in Teilleistungen aufgeteilt werden. Bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen für mehrere Einrichtungen können diese demnach in der Menge aufgeteilt (Teillose) oder getrennt nach Art oder Fachgebiet (Fachlose) vergeben werden.

Eine Ausschreibung der Gesamtleistung, d.h. Absicht, den Auftrag ausschließlich einem Auftragnehmer zu erteilen, ist möglich.

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

 Punkt
geprüft

Hinweis

Losbildung:

Mangels entsprechender rechtlicher Vorgaben besteht bei der Vergabe einer Dienstleistungskonzession im Unterschwellenbereich keine Pflicht zur Losbildung.

Sofern Lose gebildet werden bestehen hinsichtlich der Losgrößen keine rechtlichen Vorgaben und somit ein Ermessensspielraum. Die Loseinteilung sollte 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.

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 Konzessionsgeber 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 sollten

- 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

Vergabe-Nr.

<p>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.“</p>	
<p>Notizen</p>	<p><input type="checkbox"/> Punkt geprüft</p>

9. Auswahl des Verfahrens

Bei der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen ist der Wettbewerbsgrundsatz zu beachten, d.h. das grundsätzlich mindestens drei Vergleichsangebote einzuholen sind.

Im Verfahren zur Konzessionsvergabe sind i.d.R. Verhandlungen zu führen (vgl. Hinweis zu Abschnitt I.4).

Das Verfahren kann frei ausgestaltet werden. Es besteht keine Bindung an die in der UVgO zur Vergabe öffentlicher Aufträge aufgeführten Verfahrensarten, wobei eine Orientierung hieran bzw. Modifizierung dieser möglich ist.

Dem Konzessionsgeber steht es somit frei, das Verfahren ein- oder auch mehrstufig durchzuführen. Insofern kann ein Verfahren mit oder ohne (vorherige) öffentliche Bekanntmachung gewählt werden (s. Abschnitt II.1).

Das Vergabeverfahren kann sich beispielsweise an der

- Verhandlungsvergabe mit oder ohne Teilnahmewettbewerb

nach der UVgO anlehnen.

Punkt
geprüft

Hinweis

- Das Verfahren kann ein- oder mehrstufig durchgeführt werden.
Im Rahmen eines **einstufigen Verfahrens** werden die im Rahmen der Markterkundung für die Leistungserbringung geeignet befundenen Unternehmen (mind. 3) zur Abgabe eines Angebots aufgefordert (vgl. „Verhandlungsvergabe ohne Teilnahmewettbewerb“).
Es ist jedoch auch eine Bekanntmachung möglich, mit der alle an der Konzession interessierten Unternehmen – vergleichbar zur „öffentlichen Ausschreibung“ - öffentlich sogleich zur Abgabe eines **Angebots** aufgefordert. In diesem Fall sind die in der Bekanntmachung geforderten Eignungsnachweise mit dem Angebot zu übersenden.
Im Rahmen eines **zweistufigen Verfahrens** ist dem Angebotsverfahren ein **Teilnahmewettbewerb** zur Feststellung der Eignung der Bewerber vorangestellt (vgl. „Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb“). Hierzu werden Unternehmen im Rahmen einer Bekanntmachung zunächst öffentlich zur Abgabe von Teilnahmeanträgen aufgefordert, mit denen sie die vom Konzessionsgeber 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.
- Aufgrund des bei der Schul- und KiTa-Verpflegung in der Regel eingeschränkten Bieterkreises wird zur Verfahrensvereinfachung angeregt, von der Möglichkeit der Durchführung eines einstufigen Verfahrens Gebrauch zu machen.
- Anders als bei der Vergabe öffentlicher Aufträge sind **Verhandlungen** mit Bietern bei der Konzessionsvergabe sowohl im einstufigen als auch im zweistufigen Verfahren der Regelfall (vgl. Abschnitt I.4).

<ul style="list-style-type: none"> Nach Eingang der (Erst-)Angebote wird in aller Regel anschließend über deren Inhalt verhandelt, um diese im Sinne des Konzessionsgebers zu verbessern. Hierbei können Verhandlungen 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 (finalen) Angebote. 	
<p>Notizen</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>10. Vergabeunterlagen zusammenstellen</p> <p>In Anlehnung an die Vergabe öffentlicher Aufträge sollten die Unterlagen bestehen aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aufforderung zur Abgabe eines Angebots oder Teilnahmeantrags Anschreiben/Begleitschreiben an die Bewerber/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). Vertragsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> Leistungsbeschreibung Vertragsbedingungen des Konzessionsgebers Sonstige Unterlagen Alle Unterlagen, die vom Konzessionsgeber 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) <div style="background-color: #00aaff; color: white; padding: 2px;">Hinweis</div> <ul style="list-style-type: none"> Es wird empfohlen, den Vergabeunterlagen eine Liste beizufügen, in der alle vom Bieter einzureichenden Unterlagen abschließend aufgeführt sind. 	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

Vergabe-Nr.

Notizen	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

II. Angebotsphase	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

1. Einholung von Angeboten / Bekanntmachung / Bereitstellung der Vergabeunterlagen

- a) Anschreiben der im Rahmen der Markterkundung für geeignet befundenen Unternehmen (mind. 3) mit der Aufforderung zur Angebotsabgabe (vgl. Verhandlungsvergabe ohne Teilnahmewettbewerb)

oder

- b) Öffentliche Bekanntmachung der Absicht, eine Dienstleistungskonzession vergeben zu wollen und welche Konditionen dabei gelten. Die Konzessionsbekanntmachung sollte alle für die Entscheidung über die Teilnahme am Verfahren wesentlichen Informationen enthalten.

Mit der öffentlichen Bekanntmachung können

- beim einstufigen Verfahren (vgl. öffentliche Ausschreibung): neben den Unterlagen zum Nachweis der Eignung zugleich auch die Angebote
- oder
- beim zweistufigen Verfahren (vgl. Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb): lediglich Unterlagen zum Nachweis der Eignung = Teilnahmeanträge

angefordert werden.

Nach Auswahl der geeigneten Bewerber werden diese in der zweiten Stufe zur Angebotsabgabe (vgl. Abschnitt I.9) aufgefordert.

Die Bekanntmachung kann durch Veröffentlichung z.B. in regionalen / überregionalen Tageszeitungen, amtlichen Veröffentlichungsblättern oder Fachzeitschriften erfolgen.

Das Verfahren muss nicht elektronisch durchgeführt werden. Die Vergabeunterlagen können daher über elektronische Vergabeplattformen bzw. eigene Internetseiten zum download jedoch auch per E-Mail oder postalisch zur Verfügung gestellt werden.

Hinweis

- Mit dem Teilnahmewettbewerb wird der mögliche Bewerberkreis erweitert und Bewerbern, die dem Auftrag- bzw. Konzessionsgeber nicht bekannt sind, die Chance gegeben, am Vergabeverfahren teilzunehmen.
- **Binnenmarktrelevanz:**
Ist der Konzessionsvertrag auch für Unternehmen aus anderen EU-Mitgliedsstaaten von Interesse, so muss die Vergabe auch überregional bekannt gegeben werden. Eine Binnenmarktrelevanz ist anzunehmen, sofern ein Interesse ausländischer Unternehmen an der Erbringung der Dienstleistung begründet werden kann. Dies dürfte bei der Schul- und Kita-Verpflegung insbesondere von der räumlichen Entfernung zu den Leistungsorten abhängen. Grundsätzlich ist eine Binnenmarktrelevanz umso mehr anzunehmen sein, je näher der Vertragswert der Konzession an den EU-

Punkt
geprüft

<p>Schwellenwert für Konzessionen (s. Abschnitt I.2) heranreicht.</p> <p>Bei diesen Vergaben ist die Beschaffungsabsicht nach den nationalen Vorgaben vorab bekannt zu geben (sog. ex-ante Bekanntmachung). In NRW ist hierzu eine Veröffentlichung auf dem Vergabemarktplatz (VMP NRW) mit einer angemessenen Frist von i. d. R. mind. zwei Wochen ausreichend. 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 sollten daher Eignungsnachweise angegeben werden, die bei einer Interessenbekundung vorzulegen sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Falle einer Binnenmarktrelevanz des Auftrags/der Konzession wird empfohlen, alternativ zum Interessensbekundungsverfahren direkt einen öffentlichen Teilnahmewettbewerb durchzuführen. Für eine unkomplizierte Durchführung des Verfahrens wird empfohlen, die aus der Vergabe öffentlicher Aufträge bekannten und bewährten elektronischen Mittel zu nutzen. 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. 	
<p>Notizen</p>	<p><input type="checkbox"/> Punkt geprüft</p>

2. Angemessene Fristsetzung

Fristvorgaben bestehen nicht. Die Teilnahmefrist ((Frist, innerhalb derer die Teilnahmeanträge eingehen müssen) -, die Angebotsfrist (Frist, innerhalb derer die Angebote 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

- Es sind angemessene Fristen unter Berücksichtigung der Komplexität des Verfahrens und der Angebotserstellung festzulegen. 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.
- 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 herüber zu informieren.
-

3. Auskünfte zu Vergabeunterlagen

Während des Verfahrens können Bewerber Fragen zum Verfahren oder zu den Vergabeunterlagen stellen.

Die Kommunikation kann per E-Mail erfolgen. Hierbei ist auf eine Gleichbehandlung der Bewerber/Bietern zu achten.

Punkt
geprüft

Hinweis

- Zum Nachweis der Gleichbehandlung aller Bewerber/Bieter sollten die Fragen und Antworten dokumentiert werden.
- 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 bzw. den Vergabeunterlagen festzulegen, binnen derer Bieterfragen gestellt werden dürfen, z.B. „Der Konzessionsgeber behält sich das Recht vor, Fragen, die nicht mindestens 3 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.

<p>Notizen</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>III. Eingang, Prüfung und Wertung</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>1. Eingang</p> <p>Die elektronische Abgabe von Teilnahmeanträgen und Angeboten ist nicht vorgeschrieben, wird jedoch grundsätzlich empfohlen.</p> <p>Eine postalische Angebotsabgabe per Telefax oder E-Mail ist zulässig.</p> <p>Die Öffnung der Angebote ist von mindestens zwei Vertretern des Konzessionsgebers gemeinsam nach Ablauf der Angebotsfrist durchzuführen.</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Notizen</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

2. Prüfung der Teilnahmeanträge und Angebote

Punkt
geprüft

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

Vorschriften zum Ablauf und Inhalt der Prüfung sind nicht vorhanden. Die Prüfung, ob die Teilnahmeanträge und Angebote den Mindestanforderungen (s. Abschnitte I.3 - I.5) entsprechen, hat daher unter Beachtung der allgemeinen Vergabegrundsätze der Gleichbehandlung, Nichtdiskriminierung, Transparenz und Verhältnismäßigkeit zu erfolgen.

Die Vergabegrundsätze finden u.a. in den Regelungen der UVgO zur Prüfung von Teilnahmeanträgen und Angeboten bei öffentlichen Aufträgen ihre Ausprägung. Hilfsweise kann eine Prüfung von Teilnahmeanträgen und Angeboten bei einer Konzessionsvergabe daher auch in Anlehnung an die Regelungen der UVgO erfolgen.

Prüfung bei einstufigen Verfahren (vgl. Verhandlungsvergabe ohne Teilnahmewettbewerb oder öffentliche Ausschreibung):

- a. Prüfung auf Vollständigkeit sowie fachliche und rechnerische Richtigkeit (vgl. (§ 41 UVgO)
- b. Prüfung der Eignung (vgl. § 31 UVgO)
- c. Prüfung auf ungewöhnlich niedrige Angebote (§ vgl. 44 UVgO)

Prüfung bei zweistufigen Verfahren (vgl. Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb):

auf der ersten Stufe (Teilnahmewettbewerb)

- a. Prüfung der Teilnahmeanträge auf Vollständigkeit und fachliche Richtigkeit (vgl. § 41 UVgO)
- b. Prüfung der Eignung (§31 UVgO).

→ Auswahl der geeigneten Bewerber und Aufforderung zur Angebotsabgabe (vgl. Abschnitt I.9) unter Setzung angemessener Fristen (s. Abschnitt 2.2)

auf der zweiten Stufe (Angebotsverfahren)

- a. Prüfung der Angebote auf fachliche und rechnerische Richtigkeit (vgl. § 41 UVgO)
- b. entfällt
- c. Prüfung auf ungewöhnlich niedrige Angebote (§ vgl. 44 UVgO)

Eine bestimmte Prüfungsfolge ist nicht vorgegeben.

- a) Prüfung der mit den Teilnahmeanträgen bzw. Angeboten 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.

Nachforderung von Unterlagen

Aufgrund der Möglichkeit der freien Ausgestaltung des Konzessionsverfahrens können bei der Nachforderung von Unterlagen keine strengeren Maßstäbe gelten als die bei der Vergabe öffentlicher Aufträge nach der UVgO der Fall ist. Unternehmens- und leistungsbezogene Unterlagen können daher unter Beachtung der allgemeinen Vergabegrundsätze nachgefordert werden.

Bei Unklarheiten und Zweifeln über den genauen Inhalt der Teilnahmeanträge - oder Angebote besteht – wie bei der Vergabe von Aufträgen nach der UVgO - grundsätzlich die Möglichkeit der Aufklärung.

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.

b) Eignungsprüfung

Entsprechend zur Vergabe von öffentlichen Aufträgen sollten Leistungen 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, vgl. § 33 UVgO) besitzen sowie ob Ausschlussgründe (§§ 123,124 GWB) vorliegen. Hierzu sind die geforderten Unterlagen (vgl. Abschnitt I.3) inhaltlich zu prüfen und zu beurteilen.

Eignungslleihe vgl. § 34 UVgO

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	
<ul style="list-style-type: none"> Bei Zweifeln über die Eignung des Bewerbers/Bieters ist eine Aufklärung geboten. 	
<p>c) Prüfung auf ungewöhnlich niedrige Angebote</p> <p>Prüfung, ob der Preis oder die Kosten eines Angebots im Verhältnis zu der zu erbringenden Leistung ungewöhnlich niedrig sind.</p> <p>Eine Orientierung an § 44 UVgO wird empfohlen</p> <p>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, sollte der Sachverhalt zur Vermeidung von wirtschaftlichen Risiken für den Auftraggeber aufgeklärt werden. Der Bieter sollte in diesen Fällen zur Darlegung der Kalkulationsgrundlagen aufgefordert werden.</p> <p>Kann die geringe Höhe des angebotenen Preises oder der angebotenen Kosten nicht zufriedenstellend aufgeklärt werden, sollte das Angebot abgelehnt werden. Gleiches gilt bei Verstößen gegen geltende umwelt-, sozial- und arbeitsrechtlichen Vorschriften (vgl. § 128 Abs. 1 GWB).</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
Hinweis	
<p>Ein ungewöhnlich niedriges Angebot kann – analog zur Vergabepaxis bei öffentlichen Aufträgen - angenommen werden, wenn die rechnerisch geprüfte Angebotssumme um ca. 20% von der des nächsthöheren Angebotes abweicht und sich die Abweichung nicht schlüssig aus anderen Gründen erklären lässt.</p> <p>Erscheint ein Angebot ungewöhnlich niedrig, so sollte der Konzessionsgeber den Sachverhalt aufzuklären. Der Bieter ist in diesen Fällen zur Darlegung der Kalkulationsgrundlagen aufzufordern. 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.</p> <p>Für die Vorlage der Unterlagen bzw. Erläuterungen ist eine Frist von 3 bis 5 Tagen ausreichend.</p>	
<p>Notizen</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

3. Ausschluss von Bewerbern und Bietern

Regelungen zum Ausschluss von Teilnahmeanträgen/Angeboten sind nicht vorhanden. Ein Ausschluss wird unter Beachtung der allgemeinen Vergabegrundsätze empfohlen, sofern

u.a.

- Teilnahmeanträge/Angebote nicht den formalen Erfordernissen entsprechen.
- Angebote den in der Leistungsbeschreibung festgelegten Mindestanforderungen nicht entsprechen.
- die Eignungsanforderungen nicht erfüllt werden.
- Bewerber/Bieter nach §§ 123, 124 GWB ausgeschlossen werden müssten.

Hinweis

- Auf die Möglichkeit der Aufklärung über die Bietereignung wird hingewiesen.

Punkt
geprüft

<p>4. Wertung und Auswahl des wirtschaftlichsten Angebotes</p> <p>Überprüfung, ob und in welchem Umfang die Angebote die Zuschlagskriterien erfüllen.</p> <p>Nach Abschluss der Prüfung und 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 grundsätzlich unzulässig.</p> <p>Die Vergabeentscheidung ist nach § 11 KorruptionsbG NRW von mindestens zwei Personen (Vier-Augen-Prinzip) zu treffen.</p> <p>Die Auswahlentscheidung ist eingehend zu dokumentieren.</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none"> Bei den im Rahmen der Konzessionsvergabe 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. 	
<p>Notizen</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>IV. Aufhebung</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Ein Vergabeverfahren endet entweder durch Erteilung des Zuschlags oder durch Aufhebung. Auf die Aufhebungstatbestände des § 48 UVgO wird hingewiesen.</p> <p>Bei einer Aufhebung aus sonstigen Gründen können</p>	

<p>Schadensersatzansprüche geltend gemacht werden. Nach Aufhebung des Vergabeverfahrens sollten den Bietern die Gründe für die Entscheidung, auf die Vergabe zu verzichten oder das Verfahren erneut einzuleiten, mitgeteilt werden.</p>	
<h2>V. Informationspflichten</h2>	
<h3>a) Vor Zuschlag</h3>	
<p>1. Anfrage beim Wettbewerbsregister § 6 WRegG</p> <p>Zur Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten sind Konzessionsgeber ab dem 01.06.2022 vor der Erteilung des Zuschlags bei Vergabeverfahren mit einem geschätzten Konzessionswert ab 5.538.000 EUR o. MwSt. verpflichtet, Anfragen beim Wettbewerbsregister zu stellen, ob dort Eintragungen hinsichtlich des Bieters, der den Zuschlag erhalten soll, vorliegen.</p> <p>Bei einem geschätzten Konzessionswert unterhalb des o.a. Schwellenwertes ist die Abfrage bei der Registerbehörde optional zugelassen.</p> <div data-bbox="188 1048 1182 1256" style="border: 1px solid black; background-color: #e0f0ff; padding: 5px;"> <p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 </div>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Notizen</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<h2>Zuschlagserteilung</h2>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

Vergabe-Nr.

Der Zuschlag ist eine empfangsbedürftige Willenserklärung. Der Vertrag kommt mit dem Zugang des Auftrags- bzw. Zuschlagsschreibens beim Konzessionsnehmer 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.

Notizen

Punkt
geprüft

b) Nach Zuschlag	
<p>1. Ggf. Unterrichtung der Bewerber und Bieter</p> <p>Information der Bewerber / Bieter über den Ausgang des Verfahrens.</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
Hinweis	
<ul style="list-style-type: none"> Es wird den empfohlen, bereits in der Bekanntmachung oder den Vergabeunterlagen darauf hinzuweisen, dass die Bewerbung/das Angebot nicht angenommen ist, sofern die Bewerber/Bieter bis zum Ablauf der Bindefrist keine Information über den Zuschlag erhalten. 	
<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
Hinweis	
<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. <p>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.</p>	
VI. Dokumentation/Vergabevermerk	
<p>Aus Gründen der Revisionsicherheit sollte das Verfahren von Anbeginn fortlaufend dokumentiert werden, so dass die einzelnen Maßnahmen sowie die Begründung der einzelnen Entscheidungen festgehalten werden.</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft
<p>Notizen</p>	<input type="checkbox"/> Punkt geprüft

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: Januar 2022, Schwellenwert aktualisiert 2024

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.