

Vergabenummer:
25-23-240.380-01
Maßnahme: Schulen Hilpoltstein,
Pausenverkauf und Mittagsverpflegung

Dienstleistungskonzession:
Los 1: Gymnasium Hilpoltstein
Los 2: Realschule Hilpoltstein



Leistungsbeschreibung

Vorbemerkungen

Der Landkreis Roth beabsichtigt ab Beginn des Schuljahres 2025/26 den Pausenverkauf sowie die Mittagsverpflegung sowohl für das Gymnasium Hilpoltstein als auch für die Realschule Hilpoltstein in 2 Losen im Rahmen einer **Dienstleistungskonzession**, zu vergeben.

Geschlossen wird der Vertrag mit dem Landkreis Roth, dieser vertreten durch Herrn Ben Schwarz, dieser vertreten durch die Schulleiterin des Gymnasiums Hilpoltstein, Frau Sigrid Fehn bzw. durch den Schulleiter der Realschule Hilpoltstein, Herrn Stefan Bindner

Leistungsumfang

1. Leistungsort

Los 1

Erfüllungsort ist das **Gymnasium Hilpoltstein**, Patersholzer Weg 19, 91161 Hilpoltstein. Die genauen Räumlichkeiten im Gebäude können vor Ort nach Absprache mit dem Auftraggeber besichtigt werden.

Los 2

Erfüllungsort ist die **Realschule Hilpoltstein**, Pestalozziweg 1, 91161 Hilpoltstein. Die genauen Räumlichkeiten im Gebäude können vor Ort nach Absprache mit dem Auftraggeber besichtigt werden.

2. Umfang der Leistung

Los 1

Die Schule unterrichtet im Schuljahr 2024/25 ca. 900 Schülerinnen und Schüler. Für den Pausenverkauf/Mittagsverpflegung wird eine reibungslose und zügige Versorgung erwartet.

Für beide Bereiche sind Lebensmittel und Getränke nach Absprache mit der Schulleitung und dem Sachaufwandsträger anzubieten. Ein abwechslungsreiches und gesundes Angebot wird vorausgesetzt.

Die Pausenverkaufszeiten sind:

Mo. - Fr. 09:00 bis 09:20 Uhr
 10:50 bis 11:00 Uhr

Für die mittägliche warme Schulverpflegung sind täglich je nach Bedarf ca. 40 – 70 Essensportionen zu folgenden Zeiten auszugeben (außer Freitag):

Mo. – Do. 12:30 bis 13:15 Uhr

Die Anzahl der Essensportionen kann täglich je nach Anfragen der Schüler sowie für jedes Schuljahr bedingt durch eine wechselnde Schülerzahl variieren. Das Risiko für die tägliche Abnahme liegt beim Auftragnehmer.

An den Wochenenden, Feiertagen und in den Ferien finden kein Pausenverkauf und keine Mittagsverpflegung statt.

Los 2

Die Schule unterrichtet im Schuljahr 2024/25 ca. 850 Schülerinnen und Schüler. Für den Pausenverkauf/Mittagsverpflegung wird eine reibungslose und zügige Versorgung erwartet.

Für beide Bereiche sind Lebensmittel und Getränke nach Absprache mit der Schulleitung und dem Sachaufwandsträger anzubieten. Ein abwechslungsreiches und gesundes Angebot wird vorausgesetzt.

Die Pausenverkaufszeiten sind:

Mo. - Fr. 09:00 bis 09:15 Uhr

10:45 bis 11:00 Uhr

Die mittägliche warme Schulverpflegung ist für die Ganztagschüler der Realschule Hilpoltstein bestimmt. Es sind täglich je nach Bedarf 15 - 25 Essensportionen zu folgenden Zeiten auszugeben (außer Freitag):

Mo. – Do. 12:30 bis 13:15 Uhr

Die Anzahl der Essensportionen kann täglich je nach Anfragen der Schüler sowie für jedes Schuljahr bedingt durch eine wechselnde Schülerzahl variieren. Das Risiko für die tägliche Abnahme liegt beim Auftragnehmer.

An den Wochenenden, Feiertagen und in den Ferien finden kein Pausenverkauf und keine Mittagsverpflegung statt.

3. Anforderungen an die Mittagsverpflegung/Art der Mahlzeiten Los 1 und Los 2

- a) Es sind mindestens zwei warme Mittagessen zur Auswahl anzubieten (vegetarisch und nicht vegetarisch). Es soll die Möglichkeit bestehen, dass zum Essen ein Salat ausgewählt werden kann.
Als zusätzliches Hauptgericht wäre eine Salatbowl/Salatteller wünschenswert.
Für Spontanesser soll eine Alternative angeboten werden (z. B. Nudeln mit Sauce, Suppe mit Brötchen).
- b) Der Speiseplan ist vielfältig und abwechslungsreich zu gestalten. Es müssen täglich wechselnde Gerichte in einem mindestens 4-Wochen-Turnus angeboten werden. Ein starrer Wochenplan („Montags immer Fisch“) ist nicht erwünscht.
- c) Das gelieferte Mittagessen hat in seiner Mindestmenge und Zusammensetzung eine ausreichende, ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung nach den ernährungsphysiologischen Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu bieten. Die bayerischen Leitlinien zur Schulverpflegung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus sind zu berücksichtigen.
- d) Die Portionsgröße muss für die Abnehmer (Schüler/-innen) ausreichend sein.
- e) Der Speiseplan muss die Zusammensetzung der Speisen beinhalten.
- f) Chemische Zusatzstoffe sind möglichst zu vermeiden.
- g) Der Auftragnehmer hat stets Lebensmittel von einwandfreier Qualität zu verwenden.

- h) Der Auftragnehmer muss Informationen darüber vorhalten, in welchen Produkten/ Speisen Zutaten enthalten sind, die möglicherweise Allergien auslösen können. Insofern sind die gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften zur Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen einzuhalten.
- i) Es sollen regionale, saisonale, vollwertige sowie Bio-Produkte verwendet werden.

4. Verkaufsraum

Los 1

Für den Verkauf wird eine Küche mit Ausgabetheke und Möblierung (Edelstahl-Arbeitstische, Kühlschrank, Kochplatten, Regeneriergerät usw.) zur Verfügung gestellt (siehe Anlage). Die Größe beträgt ca. 43 m². In der Spülküche mit ca. 15,4 m² befinden sich mehrere Spülen sowie eine Eck-Geschirrspülmaschine. Ein Lagerraum mit ca. 11,3 m² ist vorhanden und ist mit Regalen ausgestattet. Daneben gibt es einen Raum für die Warenannahme mit ca. 19,5 m² und einen Abfallraum mit ca. 6,8 m². Die Speisen können direkt zur Warenannahme angeliefert werden. Des Weiteren besteht die Möglichkeit, Getränkeautomaten aufzustellen. Für das Personal des Caterers ist ein Sozialraum vorhanden, der direkt der Küche angegliedert ist. Das Personal hat über ein elektrisches Schließsystem mit Chip direkten Zugang über den Nebeneingang an der Warenannahme. Die Räume und Einrichtungen werden dem Auftragnehmer für die Laufzeit des Vertrages unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Los 2

Für den Verkauf wird eine Küche mit Ausgabetheke und Möblierung (Edelstahl-Arbeitstische, Kühlschrank, Kochplatten, Kombidämpfer) zur Verfügung gestellt (siehe Anlage). Die Größe beträgt ca. 30 m². Im Spülraum mit ca. 12 m² befindet sich neben den Spülbecken eine Gewerbeschnellspülmaschine. Ein Lagerraum mit ca 5 m² ist vorhanden und mit einem Regal ausgestattet. Daneben gibt es einen Anlieferungsraum mit ca. 6,7 m² und einen Abfallraum mit ca. 5 m². Die Speisen können direkt zur Warenannahme geliefert werden. Des Weiteren besteht die Möglichkeit, Getränkeautomaten aufzustellen. Für das Personal des Caterers sind im Keller Sozialräume vorhanden. Die Räume und Einrichtungen werden dem Auftragnehmer für die Laufzeit des Vertrages unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

5. Art der Essenszubereitung/-ausgabe

Los 1

- a) Die Einrichtung verfügt über eine Aufwärmküche. Die Mittagsverpflegung ist schonend vorgekocht anzuliefern (Cook & Chill) und vor Ort im Regeneriergerät zu erwärmen. Die Speisen für den Pausenverkauf können vor Ort zubereitet werden.
- b) Alle Mahlzeiten der Mittagsverpflegung sind in Großbehältern und nicht in Einzelportionen zu liefern. Einwegbehältnisse und Einzelverpackungsmaterial sind zu vermeiden.
- c) Das Geschirr für das Verzehren der Speisen ist durch den Auftragnehmer zu stellen. Für das Verzehren der Speisen steht eine Mensa zur Verfügung.
- d) Veränderungen der Ausstattung und des Equipments sind zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber abzusprechen.

- e) Alle gesetzlichen Regelungen für die Zubereitung, Anlieferung und Ausgabe von Speisen müssen eingehalten werden.
- f) Der Auftragnehmer muss auf Wünsche der Schulleitung in Bezug auf die Speisenauswahl jederzeit eingehen. Der Angebotsabgabe ist mit dem Konzept eine Auflistung der zum Pausenverkauf beabsichtigten Produkte samt Preise sowie ein Monatsplan für die Mittagsverpflegung beizulegen.
- g) Sofern Änderungen durch den Auftraggeber nicht in die Kalkulation des Auftragnehmers passen, muss der Auftraggeber diesbezüglich die Einzelpreise anpassen. Hierzu ist die Urkalkulation als Grundlage heranzuziehen.

Los 2

- a) Die Einrichtung verfügt über eine Aufwärmküche. Die Mittagsverpflegung ist schonend vorgekocht anzuliefern (Cook & Chill) und vor Ort im Kombidämpfer zu erwärmen. Die Speisen für den Pausenverkauf können vor Ort zubereitet werden.
- b) Alle Mahlzeiten der Mittagsverpflegung sind in Großbehältern und nicht in Einzelportionen zu liefern. Einwegbehältnisse und Einzelverpackungsmaterial sind zu vermeiden.
- c) Das Geschirr für das Verzehren der Speisen wird vom Auftraggeber gestellt. Für das Verzehren der Speisen steht eine Mensa zur Verfügung.
- d) Veränderungen der Ausstattung und des Equipments sind zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber abzusprechen.
- e) Alle gesetzlichen Regelungen für die Zubereitung, Anlieferung und Ausgabe von Speisen müssen eingehalten werden.
- f) Der Auftragnehmer muss auf Wünsche der Schulleitung in Bezug auf die Speisenauswahl jederzeit eingehen. Der Angebotsabgabe ist mit dem Konzept eine Auflistung der zum Pausenverkauf beabsichtigten Produkte samt Preise sowie ein Monatsplan für die Mittagsverpflegung beizulegen.
- g) Sofern Änderungen durch den Auftraggeber nicht in die Kalkulation des Auftragnehmers passen, muss der Auftraggeber diesbezüglich die Einzelpreise anpassen. Hierzu ist die Urkalkulation als Grundlage heranzuziehen.

6. Angebotspreise Los 1 und Los 2

Die Angebotspreise beinhalten:

- a) Den Einkauf und die Beschaffung sämtlicher für die Zubereitung der Speisen notwendigen Lebensmittel und Zutaten.
- b) Die Zubereitung aller Speisen und die damit verbundenen Kosten.
- c) Die Anlieferung der Speisen in den dafür geeigneten Transportboxen.
- d) Die Abholung der Transportboxen.
- e) Die Bereitstellung des Geschirrs für Los 1
- f) Die Reinigung des zur Zubereitung und dem Verzehr notwendigen Geschirrs
- g) Sämtliche Sach- und Personalkosten, die im Zusammenhang mit der Beschaffung, Zubereitung, Anlieferung, Ausgabe und Abholung der Speisen stehen.
- h) Sämtliche Kosten, die im Zusammenhang mit der Aufrechterhaltung der gesetzlich geforderten Regelungen stehen.

7. Anforderungen an den Auftragnehmer

- a) Der Auftragnehmer muss alle für ihn geltenden gesetzlichen Bestimmungen einhalten (z.B. Gesundheitszeugnis usw.). Beim Einkauf der Lebensmittel und Waren, bei der Zubereitung der Speisen sowie bei der Verpackung, Auslieferung und Ausgabe der Speisen, Produkte und Waren müssen die einschlägigen Vorschriften (insbesondere aus dem Bereich der Lebensmittelproduktion, der Lebensmittelhygiene, der Lebensmittelverarbeitung, des Infektionsschutzes, der Produkthaftung und für das Inverkehrbringen von Speisen) beachtet werden.
- b) Durch ein ausgewogenes Hygienemanagement ist sicherzustellen, dass die Speisen gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei zubereitet und ausgegeben werden. Die Qualitätskriterien nach der EU-Verordnung (HACCP) sind einzuhalten.
- c) Die Bestellung und Abrechnung der Mittagsverpflegung ist vom Caterer auf seine Kosten zu organisieren.
- d) Der Auftragnehmer hat darauf zu achten, dass stets gut geschultes und ausreichendes Personal mit ausreichenden Deutschkenntnissen eingesetzt wird. Die Ausgabekräfte können vom neuen Caterer übernommen werden.
- e) Alle Sozial- und Arbeitnehmerschutzvorschriften (dazu gehören auch die jeweils gültigen Unfallverhütungs- und Arbeitsschutzvorschriften sowie die allgemein anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln) und insbesondere alle gesetzlichen oder tariflichen Lohnvorschriften sind einzuhalten.
- f) Der Auftrag darf an keinen Subunternehmer (Unterauftragnehmer) weitervergeben werden.

8. Preisanpassung

- a) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, das AEntG einzuhalten und den Mitarbeitenden den verbindlich vorgeschriebenen Mindestlohn zu zahlen.
- b) Die Preise für den Pausenverkauf und die Mittagsverpflegung sind so zu kalkulieren, dass sie im gesamten Vertragszeitraum gleichbleiben. Eine Anpassung wegen inflationsbedingter Erhöhung der Preise für Lebensmittel darf im ersten Jahr nicht erfolgen.
- c) Inflationsbedingte Preiserhöhungen der Produkte des Pausenverkaufs sowie der Essenspreise ab dem Folgeschuljahr (Option) sind mindestens drei Monate vor dem neuen Schuljahr der Schulleitung mitzuteilen und dürfen nur aufgrund unvorhersehbarer Gründe auf die Verkaufsprodukte umgelegt werden. Hierzu ist die Urkalkulation als Grundlage heranzuziehen. Die Urkalkulation ist mit der Angebotsabgabe in einem verschlossenen versiegelten Umschlag dem Auftraggeber vor Auftragserteilung zu übergeben und darf nach Zuschlagserteilung zum Zwecke der Preisanpassungen im beiderseitigen Einvernehmen mit dem Auftragnehmer vom Auftraggeber geöffnet werden. Preise, die in der Urkalkulation uneindeutig oder nicht angegeben wurden dürfen in diesem Falle nicht erhöht werden.

7. Vertragsdauer, Änderungen und Kündigung

7.1. Vertragsdauer:

Das Vertragsverhältnis **beginnt am 16.09.2025 und endet am 31.07.2026.**

Optional verlängert sich der Vertrag jeweils immer um ein Jahr (31.07.) bis maximal dem Schuljahr 2029/2030 (31.07.2030), wenn er nicht spätestens bis zum 1. April des jeweiligen Schuljahres gekündigt wird.

7.2. Änderungen:

Änderungen, Ergänzungen oder Abweichungen von diesem Vertrag bedürfen der Schriftform und müssen von beiden Seiten unterschrieben werden. Das Vergaberecht ist dabei zu beachten.

7.3. Kündigung:

- a) **Innerhalb einer Probezeit** von sechs Monaten ab Vertragsbeginn kann der Auftraggeber den Vertrag mit einer Kündigungsfrist von einem Monat zum Monatsende ohne Angabe von Gründen schriftlich **kündigen**.
- b) Der Auftraggeber ist außerdem berechtigt, den Vertrag aus **wichtigem Grund ohne Einhaltung einer Frist zu kündigen**.
Wichtige Gründe sind insbesondere:
 - Wenn der Auftragnehmer den Bestimmungen dieses Vertrages, insbesondere den in dieser Leistungsbeschreibung festgelegten Vorgaben und Kriterien zuwiderhandelt und die vertragswidrige Handlung trotz dreimaliger Abmahnung durch den Auftraggeber fortsetzt.
 - Wenn der Auftragnehmer gegen gesetzliche Bestimmungen verstößt.
 - Wenn der Auftragnehmer die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens beantragt oder über sein Vermögen das Insolvenzverfahren eröffnet wird.
 - Wenn der Auftragnehmer gegen die gültigen Datenschutzbestimmungen verstößt.Die sonstigen gesetzlichen und vertraglichen Rechte des Auftraggebers (z. B. Schadensersatzansprüche) bleiben unberührt. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des BGB.
- c) Die Kündigung bedarf zu ihrer Wirksamkeit der **Schriftform**.

8. **Verpackung, Müllentsorgung und Reinigung:**

- a) Der Auftragnehmer hat dafür Sorge zu tragen, die Entstehung von Abfall möglichst zu vermeiden und die Wiederverwendung von Wertstoffen aktiv zu fördern.
- b) Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Ketchup oder Senf) darf nicht in Portionsverpackungen ausgegeben werden, sondern ist beispielsweise in Dosierspendern anzubieten.
- c) Sofern Verpackungen notwendig sind, müssen diese aus recycelten Materialien bestehen und damit umweltverträglich und recycelbar sein.
- d) Der Auftragnehmer hat selbst für die ordnungsgemäße Entsorgung des Mülls und der Speiseabfälle zu sorgen.
- e) Für die Reinigung der Räumlichkeiten sowie der Tische und der Stühle in der Mensa ist der Auftragnehmer selbst verantwortlich. Die Mensa (mit Ausnahme des Verkaufsbereiches) wird vom Reinigungsdienst des Auftraggebers gereinigt. Grobe Verunreinigungen während der Essenszeiten beseitigt der Auftragnehmer auf eigene Kosten unverzüglich selbst.

9. **Geheimhaltung, Sicherheit, Datenschutz**

- a) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die datenschutzrechtlichen Bestimmungen einzuhalten.
- b) Sofern dem Auftragnehmer vom Auftraggeber Daten, insbesondere personenbezogene Daten, zur Verfügung gestellt werden oder anderweitig zur Kenntnis gelangen, darf der Auftragnehmer diese Daten ausschließlich zur Erfüllung seiner vertraglichen Verpflichtungen nutzen. Jede andere Verwendung dieser Daten ist unzulässig.
- c) Für die gesamte Vertragslaufzeit sind die datenschutzrechtlichen Bestimmungen über die Verpflichtung zur Wahrung des Dienstgeheimnisses sowie zur gewissenhaften Erfüllung von Obliegenheiten nach dem Verpflichtungsgesetz (sh. L2495) zu berücksichtigen und einzuhalten.
- d) Die Parteien verpflichten sich, alle zur Kenntnis gelangenden internen Angelegenheiten der jeweils anderen Vertragspartei, die als vertraulich gekennzeichnet werden oder die ein verständiger Dritter als schützenswert und deshalb als vertraulich zu behandeln ansehen würde, auch nach Beendigung der Vertragsbeziehungen zwischen den Parteien, vertraulich zu behandeln. Die Gewährleistung der Vertraulichkeit und Geheimhaltung ist auch bei Ausscheiden einzelner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sicherzustellen.

10. Haftung

- a) Die Haftung des Auftragnehmers bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften des BGB.
- b) Der Auftragnehmer haftet für alle Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die durch ihn bei der Erfüllung der Dienstleistungskonzession verursacht werden. Er hat hierfür vor Auftragsvergabe eine Haftpflichtversicherung in ausreichender Höhe nachzuweisen.
- c) Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von etwaigen Ansprüchen Dritter jeder Art frei, die aus der Durchführung des Vertrages resultieren, sofern der Auftragnehmer schuldhaft gegen seine vertraglichen Pflichten verstoßen hat.

11. Unterlagen

Dem Angebot des Auftragnehmers müssen pro Los folgende Unterlagen beigelegt werden:

- a) Liste der Produktauswahl (Produktblatt), die zum Pausenverkauf angeboten werden samt Preise für den Endverbraucher (Schüler).
Die Produktauswahl muss mindestens dem gängigen Standard entsprechen (z.B. Brezen, Butterbrezen, belegte Semmeln, Plundergebäck, Obst)
- b) Speiseplan für die Mittagsverpflegung für einen Monat samt Preise für den Endverbraucher (Schüler)
- c) Konzept
Um das Konzept beurteilen zu können muss dies mindestens folgende Angaben enthalten:
 1. Das Konzept darf zwei DIN-A4-Seiten, Schriftart Arial, Schriftgröße 12, nicht überschreiten.
 2. Angaben zu Qualität der verwendeten Lebensmittel (z.B. regionale sowie saisonale Produkte, Bio-Quote, Hoher Vollkornanteil, Eier aus Freilandhaltung)

3. Angaben zu Nachhaltigkeit (kurze Transportwege durch Verwendung regionaler Lebensmittel, Müllvermeidung, Entsorgung nicht verkaufter Produkte, Sonstiges)
4. Die entsprechenden Angaben sind wie folgt zu belegen und damit Bestand des Vertrages:
 - Angabe der Bezieher der Lebensmittel
 - Angaben zur Entsorgung

12. Unklarheiten

Enthalten die Unterlagen nach Ansicht des Bieters Unklarheiten, so hat er den Auftraggeber unverzüglich darauf per E-Mail an ausschreibung@landratsamt-roth.de hinzuweisen. Die sachdienlichen Auskünfte werden allen Bietern mit Frage und Antwort anonymisiert zur Einsicht zur Verfügung gestellt und sind von den Bietern bei der Ausarbeitung ihres Angebots zugrunde zu legen.

13. Eignung/ Ausschlussgründe

Die Eignung wird im Formblatt 124 bestätigt. Das Vorliegen von zwingenden (§ 123 GWB) oder fakultativen Ausschlussgründen (§ 124 GWB) führt zu einem Ausschluss des Bieters.

14. Unvollständige Angebote

Unvollständige Angebote werden ausgeschlossen.

15. Zuschlagkriterium

Der wirtschaftlichste Auftragnehmer wird anhand der in Nr. 11 geforderten Angaben **im Vergleich zu allen vorgelegten Angeboten** wie folgt ermittelt:

Die Auswahl erfolgt nach folgender Gewichtung:

- 70 % Preis der anzubietenden Produkte
- 20 % Produktauswahl (Konzept: Qualität der verwendeten Lebensmittel wie regionale, saisonale, Bio-, vollwertige Produkte)
- 10 % Nachhaltigkeit (Konzept: Umweltschutz, Sonstiges)

Preis:

Es erfolgt eine Bewertung des Preises durch Vergabe von Punkten aus der vorgelegten Preisliste (sh. Nr. 11 a) und b)) im Vergleich zu allen abgegebenen Angeboten. Getrennt nach Pausenverkauf und Mittagessen werden im Ranking für den Preis Punkte vergeben und zusammengerechnet. (z.B. schlechtester Bieter 0 Punkte, vorletzter Bieter 1 Punkt u.s.w.).

Produktauswahl:

Es erfolgt eine Bewertung der einzelnen Kriterien für die Produktauswahl (Qualität der verwendeten Lebensmittel wie regionale, saisonale, Bio-, vollwertige Produkte) aus dem vorgelegten Konzept (sh. 11 c) Nr. 2) durch Vergabe von Punkten im Vergleich zu allen abgegebenen Angeboten. Getrennt nach Pausenverkauf und Mittagessen werden im Ranking für die Produktauswahl Punkte vergeben und

zusammengerechnet. (z.B. schlechtester Bieter 0 Punkte, vorletzter Bieter 1 Punkt u.s.w.).

Nachhaltigkeit:

Es erfolgt eine Bewertung der Nachhaltigkeit (kurze Transportwege durch Verwendung regionaler Lebensmittel, Müllvermeidung, Entsorgung nicht verkaufter Produkte, Sonstiges) aus dem vorgelegten Konzept (sh. 11 c) Nr. 3) durch Vergabe von Punkten im Vergleich zu allen abgegebenen Angeboten. Getrennt nach Pausenverkauf und Mittagessen werden im Ranking für die Produktauswahl Punkte vergeben und zusammengerechnet. (z.B. schlechtester Bieter 0 Punkte, vorletzter Bieter 1 Punkt u.s.w.).

16. Losweise Vergabe

Es kann ein Angebot pro Los oder für beide Lose abgegeben werden.

17. Kombinationsangebot

Die Bewertung der Angebote ergibt sich aufgrund der Zuschlagskriterien nach Ziffer 15.

Dabei gilt:

- a) Wird ein gemeinsames Angebot für beide Schulen (Realschule und Gymnasium Hilpoltstein) Los 1 und Los 2 abgegeben und ist die Punktbewertung für das Gesamtangebot nicht geringer als die Summe der besten Einzelangebote, so erhält das Gesamtangebot den Zuschlag.
- b) Wird kein Gesamtangebot abgegeben oder ist die Punktbewertung für das gemeinsame Angebot geringer als die Summe der besten Einzelangebote, dann erhält das Einzelangebot den Zuschlag für die jeweilige Schule.

17. Abgabefrist

Bewerbungen sind bis spätestens

**Mittwoch, 25.06.2025
10.00 Uhr**

an das Landratsamt Roth, Weinbergweg 1, 91154 Roth schriftlich in einem mit dem beigefügten Kennzettel versehenen Umschlag zu richten.

Die Angebotsbindefrist läuft bis spätestens 24.07.2025.

Bieterfragen können an folgende E-Mail-Adresse gestellt werden:

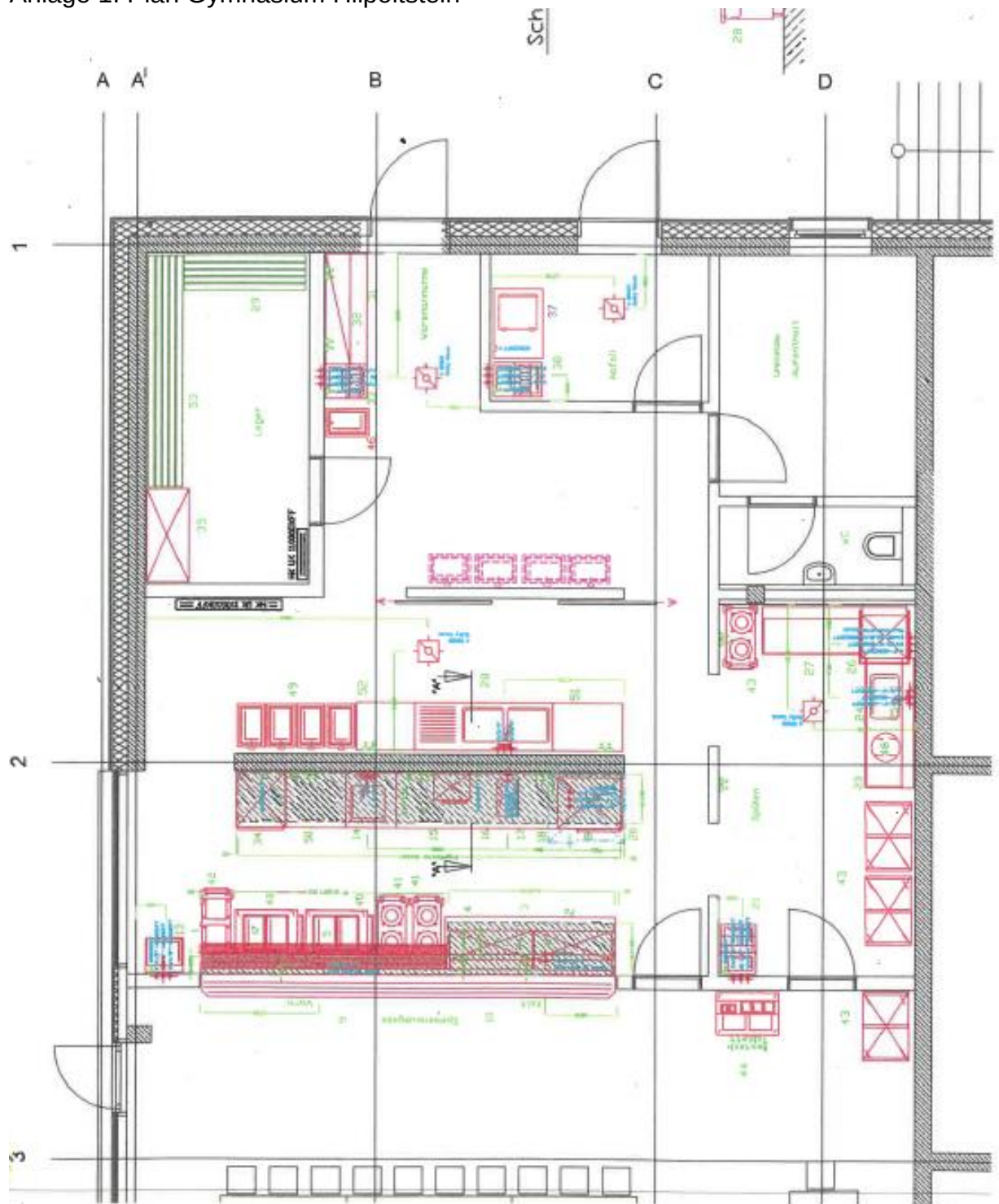
ausschreibung@landratsamt-roth.de

18. Vom Bewerber einzureichende Unterlagen:

- 1) Liste der Produktauswahl mit Preisen (sh. 11 a)
- 2) Speiseplan über 1 Monat mit Preisen (sh. 11 b)
- 3) Konzept einschließlich Nachweise (sh. 11 c)
- 4) Formblatt Eigenerklärung samt Nachweise
- 5) Formblatt Verpflichtungserklärung der ausführenden Personen
- 6) Nachweis Berufshaftpflicht

- 7) Urkalkulation in einem verschlossenen, versiegelten Umschlag
- 8) Kennzettel

Anlage 1: Plan Gymnasium Hilpoltstein



Anlage 2: Plan Realschule Hilpoltstein

