

a) **Zur Angebotsabgabe auffordernde Stelle, den Zuschlag erteilende Stelle sowie Stelle, bei der die Angebote einzureichen sind:**

a1) **Zur Angebotsabgabe auffordernde Stelle (Vergabestelle):**

Name [Verbandsgemeindeverwaltung Selters](#)  
Straße [Am Saynbach 5-7](#)  
PLZ, Ort [56242 Selters](#)  
Telefon [+49 02626764-19](#) Fax [+49 02626764-66](#)  
E-Mail [vergabestelle@selters-ww.de](mailto:vergabestelle@selters-ww.de) Internet [www.selters-ww.de](http://www.selters-ww.de)

a2) **Zuschlag erteilende Stelle:**

[Vergabestelle, siehe oben](#)

a3) **Stelle, bei der die Angebote einzureichen sind:**

Adresse für elektronische Angebote <https://www.subreport.de/E44577574>  
Anschrift für schriftliche Angebote [Vergabestelle, siehe oben](#)

b) **Vergabeverfahren: Öffentliche Ausschreibung, Konzessionsvergabeverordnung,**

Vergabenummer [2025-00-003-01 / 2025-00-003-02 / 2025-00-003-03](#)

c) **Angaben zum elektronischen Vergabeverfahren und zur Ver- und Entschlüsselung der Unterlagen:**

Zugelassene Angebotsabgabe

- elektronisch
  - in Textform
  - mit fortgeschrittener/m Signatur/Siegel.
  - mit qualifizierter/m Signatur/Siegel.
- schriftlich

d) **Art, Umfang sowie Ort der Leistung (z.B. Empfangs- oder Montagestelle):**

Ort der Leistung: [56242 Verbandsgemeinde Selters](#)  
[Grundschule Selters Oberwaldschule, Jahnstraße 14-18, 56242 Selters](#)  
[Grundschule Herschbach, Herrenheeg 2, 56249 Herschbach](#)  
[Grundschule Marienrachdorf, Theodor-Heuss-Ring 23, 56242 Marienrachdorf](#)  
Art der Leistung: [Schulverpflegung für drei Grundschulen der Verbandsgemeinde Selters \(Los 01-03\)](#)

Umfang der Leistung:

[Los 01 - Lieferung und Ausgabe der Mittagsverpflegung für die Grundschule Selters Oberwaldschule:](#)

[Die Schule besuchen zurzeit 195 Schüler.](#)  
[Mittagessen für durchschnittlich täglich 90 Personen Primarstufe \(6 bis unter 10 Jahre\)](#)  
[4 Verpflegungstage pro Woche](#)  
[entspricht ca. 144 Verpflegungstage pro Jahr](#)  
[keine Verpflegung während der Ferien](#)  
[Ausgabezeit 1: 12:30 - 13:00](#)  
[Ausgabezeit 2: 13:00 - 13:30](#)

[2. Verpflegungskonzept](#)

[2.1. Bewirtschaftungssystem](#)

[Im Rahmen der Fremdbewirtschaftung wird die Mittagsverpflegung im Auftrag des Auftraggebers an den Auftragsnehmer als Dienstleistungskonzession vergeben.](#)

[2.2. Produktionssysteme](#)

[Es wird kein Produktionssystem bevorzugt. Die Speisen werden entweder nach Ende der Garzeit heiß angeliefert oder durch Kühlung oder Tiefkühlung haltbar gemacht. Je nach Konzept spricht man dann von den Produktionssystemen Cook & Hold, Cook & Chill oder Cook & Freeze. Möglich ist auch eine](#)

Kombination der Systeme in Form einer Mischküche. Entscheidend für die Qualität auf dem Teller der Schüler und Schülerinnen sind ein fachmännischer Umgang mit den Speisen und eine möglichst kurze Warmhaltezeit. Aufgrund der vorhandenen Räumlichkeiten und der Ausstattung in der Schulküche sind folgende Produktionssysteme möglich:

### 2.2.1. Warmverpflegung (Cook & Hold)

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe, wo die Portionierung erfolgt. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabe) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden warmgehalten.

### 2.2.2. Kochen, Kühlen, Regenerieren (Cook & Chill)

Im Cook & Chill System werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers gekocht. Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch starkes Abkühlen unterbrochen. Die Speisen werden dabei innerhalb von 90 Minuten von 90° C auf 3° C schockgekühlt. Die Speisekomponenten werden gekühlt ausgeliefert (2-4° C); vor Ort wird nur noch regeneriert und mit Frischkost ergänzt. Die Kühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung / Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten (3° C).

### 2.2.3. Tiefkühlkost (Cook & Freeze)

Im Tiefkühlkostsystem werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers gekocht. Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch Schockfrostun unterbrochen. Die Speisen werden anschließend innerhalb von 90 Minuten von 90° C auf 0° C abgekühlt. Nach den ersten 90 Minuten werden die Speisen weiter abgekühlt bis zu einer Temperatur von -18° C. Die Speisekomponenten werden gefroren an die Schule geliefert; dort erfolgt der Regenerierprozess und ggf. die Ergänzung mit Frischkost. Die Tiefkühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung / Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten (-18° C).

## 2.3. Ausgabesystem

### Cafeteria-/Tablettsystem

Im Cafeteria-/Tablettsystem erfolgt die Essensausgabe über eine Ausgabetheke, die Speisen sind auf Tellern angerichtet. Eine appetitanregende Präsentation der Speisen wird vorausgesetzt. In Absprache mit dem Auftraggeber kann für Teilkomponenten Selbstbedienung eingerichtet werden, z.B. Salatbar oder Dessertausgabe.

Los 02 - Lieferung und Ausgabe der Mittagsverpflegung für die Grundschule Herschbach:

Die Schule besuchen zurzeit 299 Schüler.

Mittagessen für durchschnittlich täglich 70 Personen Primarstufe (6 bis unter 10 Jahre):

4 Verpflegungstage pro Woche

entspricht ca. 144 Verpflegungstage pro Jahr

keine Verpflegung während der Ferien

Ausgabezeit 1: 12:00 - 12:40

Ausgabezeit 2: 13:00 - 13:40

## 2. Verpflegungskonzept

### 2.1. Bewirtschaftungssystem

Im Rahmen der Fremdbewirtschaftung wird die Mittagsverpflegung im Auftrag des Auftraggebers an den Auftragnehmer als Dienstleistungskonzession vergeben.

### 2.2. Produktionssysteme

Es wird kein Produktionssystem bevorzugt. Die Speisen werden entweder nach Ende der Garzeit heiß angeliefert oder durch Kühlung oder Tiefkühlung haltbar gemacht. Je nach Konzept spricht man dann von den Produktionssystemen Cook & Hold, Cook & Chill oder Cook & Freeze. Möglich ist auch eine Kombination der Systeme in Form einer Mischküche. Entscheidend für die Qualität auf dem Teller der Schüler u. Schülerinnen sind ein fachmännischer Umgang mit den Speisen und eine möglichst kurze Warmhaltezeit. Aufgrund der vorhandenen Räumlichkeiten und der Ausstattung in der Schulküche sind folgende Produktionssysteme möglich:

#### 2.2.1. Warmverpflegung (Cook & Hold)

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe, wo die Portionierung erfolgt. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabe) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden warmgehalten.

### 2.2.2. Kochen, Kühlen, Regenerieren (Cook & Chill)

Im Cook & Chill System werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers gekocht. Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch starkes Abkühlen unterbrochen. Die Speisen werden dabei innerhalb von 90 Minuten von 90° C auf 3° C schockgekühlt. Die Speisekomponenten werden gekühlt ausgeliefert (2-4° C); vor Ort wird nur noch regeneriert und mit Frischkost ergänzt. Die Kühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung / Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten (3° C).

### 2.2.3. Tiefkühlkost (Cook & Freeze)

Im Tiefkühlkostsystem werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers gekocht. Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch Schockfrost unterbrochen. Die Speisen werden anschließend innerhalb von 90 Minuten von 90° C auf 0° C abgekühlt. Nach den ersten 90 Minuten werden die Speisen weiter abgekühlt bis zu einer Temperatur von -18° C. Die Speisekomponenten werden gefroren an die Schule geliefert; dort erfolgt der Regenerierprozess und ggf. die Ergänzung mit Frischkost. Die Tiefkühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung / Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten (-18° C).

## 2.3. Ausgabesystem

### Cafeteria-/Tablettsystem

Im Cafeteria-/Tablettsystem erfolgt die Essensausgabe über eine Ausgabetheke, die Speisen sind auf Tellern angerichtet. Eine appetitanregende Präsentation der Speisen wird vorausgesetzt. In Absprache mit dem Auftraggeber kann für Teilkomponenten Selbstbedienung eingerichtet werden, z.B. Salatbar oder Dessertausgabe.

Los 03 - Lieferung der Mittagsverpflegung für die Grundschule Marienrachdorf:

Die Schule besuchen zurzeit 136 Schüler.

Mittagessen für täglich durchschnittlich 30-40 Essen an Schüler der Primarstufe (6 bis unter 10 Jahre):

5 Verpflegungstage pro Woche

entspricht ca. 180 Verpflegungstage pro Jahr

keine Verpflegung während der Ferien

Ausgabezeit 1: 12:00 - 12:30

Ausgabezeit 2: 13:00 - 13:30

## 2. Verpflegungskonzept

### 2.1. Bewirtschaftungssystem

Im Rahmen der Fremdbewirtschaftung wird die Mittagsverpflegung im Auftrag des Auftraggebers an den Auftragnehmer als Dienstleistungskonzession vergeben. Der Auftragnehmer liefert das Essen lediglich an. Die Ausgabe des Essens und alle damit verbundenen Tätigkeiten werden durch den Auftraggeber selbst organisiert.

### 2.2. Produktionssystem

Aufgrund der begrenzt vorhandenen Räumlichkeiten (17qm) und der spartanischen Ausstattung in der Schulküche (Haushaltsgeräte) können Produktionssystem wie z.B. Frischküche, Cook & Chill (Kochen, Kühlen, Regenerieren) oder Cook & Freeze (Kochen, Tiefkühlen, Regenerieren) noch nicht umgesetzt werden. Es kann daher lediglich die Warmverpflegung (Cook & Hold) angeboten werden.

Aufgrund der bevorstehenden Baumaßnahme soll im Jahr 2027 eine Küche mit Mensa zur Verfügung stehen.

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort wird das Essen in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe transportiert. Die Portionierung und Ausgabe erfolgt durch den Auftraggeber. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zur Abgabe in der Schule) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden, warmgehalten. Entscheidend für die Qualität auf dem Teller der Schüler und Schülerinnen sind ein fachmännischer Umgang mit den Speisen und eine möglichst kurze Warmhaltezeit.

## 2.3. Ausgabesystem

### Schüsselsystem

Die Ausgabe der Speisen wird durch Kräfte des Auftraggebers im Schüsselsystem erfolgen. In Absprache mit dem Auftraggeber kann für Teilkomponenten eine entsprechende Portionierung abgesprochen werden.

## e) Aufteilung in Lose:

- nein  
 ja, Angebote sind möglich
- nur für ein Los  
 für ein oder mehrere Lose  
 nur für alle Lose (alle Lose müssen angeboten werden)

**f) Zulassung von Nebenangeboten:**

- nein  
 ja

**g) Ausführungsfrist:**

Der Vertrag tritt zum 01.08.2025 in Kraft. Die Vertragsdauer beträgt 2 Schuljahre. Sie gilt somit bis zum letzten Schultag des Schuljahres 2026/2027 in Rheinland-Pfalz.

Der Vertrag verlängert sich bis zu 2 Mal stillschweigend um ein weiteres Schuljahr, wenn er nicht spätestens 6 Monate vor Ablauf des Schuljahres gekündigt wird. Die Gesamtvertragslaufzeit ist auf maximal 4 Jahre begrenzt. Der Vertrag ist erstmalig kündbar zum Ende des Schuljahres 2026/2027.

**h) Bereitstellung/Anforderung der Vergabeunterlagen:**

Vergabeunterlagen werden

- elektronisch zur Verfügung gestellt unter:  
<https://www.subreport.de/E44577574>  
 nicht elektronisch zur Verfügung gestellt. Sie können angefordert werden bei:

Maßnahmen zum Schutz vertraulicher Informationen:

- Abgabe Verschwiegenheitserklärung  
 andere Maßnahme:

Der Zugang wird gewährt, sobald die Erfüllung der Maßnahmen belegt ist.

Nachforderung

Fehlende Unterlagen, deren Vorlage mit Angebotsabgabe gefordert war, werden

- nachgefordert  
 nicht nachgefordert

**i) Angebots- und Bindefrist:**

Ablauf der Angebotsfrist: am 15.04.2025 um 10:00 Uhr

Ablauf der Bindefrist: am 31.05.2025

**j) Geforderte Sicherheitsleistungen:**

**k) Wesentliche Zahlungsbedingungen:**

Siehe Vergabeunterlagen, Dienstleistungskonzessionsvertrag Muster (Anlage 3) § 7 bzw. § 11, LV Position 2.4.1 - Bestell- und Abrechnungssystem

**l) Zur Beurteilung der Eignung des Bewerbers verlangte Unterlagen:**

Siehe dazu auch LV Position jeweils 4.3 ff:

- Vier- oder Fünfwochenspeisepläne (16 Verpflegungstage)

- Referenzen:

Vorlage von (soweit möglich mindestens 3) Referenzen über die Ausführung vergleichbarer Leistungen möglichst im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren; einschließlich der Angabe eines Ansprechpartners der als Referenz genannten bewirtschafteten Objekte. (Siehe Formblatt 124a\_LD)

- Vorhandene Zertifikate sind dem Angebots beizulegen:

Vorhandene Zertifikate (z.B. HACCP, DIN ISO, BIO u.a.) des Auftragnehmers sind dem Angebot beizulegen. Die BIO-Zertifizierung ist zwingend erforderlich. Befindet sich der Bieter im Zertifizierungsverfahren oder strebt dieses an, ist eine Absichtserklärung abzugeben. Die Zertifikate müssen innerhalb eines Jahres nach Beauftragung nachgereicht werden.

- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit (nicht älter als 6 Monate)
- Kurzporträt des Bieters (auf sep. gekennzeichnete Anlage)
- Eigenerklärung zur Eignung (Formblatt 124\_LD)

**m) Zuschlagskriterien**

- siehe Vergabeunterlagen
- nachfolgende Zuschlagskriterien, ggf. einschl. Gewichtung:  
Für die Grundschulen Selters und Herschbach:

10 % Leistungsbewertung: Bestellverfahren - spätester Zeitpunkt der Abbestellung von Einzelessen  
20 % Qualitätsbewertung: Speiseplan - Wiederholrhythmus  
70 % Essenspreis

Für die Grundschule Marienrachdorf:

10% Leistungsbewertung: Bestellverfahren - spätester Zeitpunkt der Abbestellung von Einzelessen  
10 % Warmhaltezeiten  
10% Qualitätsbewertung: Speiseplan - Wiederholrhythmus  
70% Essenspreis

**Sonstiges:**

Die Angebotsfristen und damit der Submissionstermin je Los lauten wie folgt:

Los 01 Grundschule Oberwaldschule Selters: 15.04.2025, 10:00 Uhr  
Los 02 Grundschule Herschbach: 15.04.2025, 10:30 Uhr  
Los 03 Grundschule Marienrachdorf: 15.04.2025, 11:00 Uhr

Nachprüfung behaupteter Verstöße  
Nachprüfungsstelle (§ 21 VOB/A)

Kreisverwaltung des Westerwaldkreises, Peter-Altmeier-Platz 1, 56410 Montabaur, Tel.: 02602/124-0

Nachprüfstelle gem. NachprüfVO ab 75.000 Euro:

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau, Stiftstr. 9, 55116 Mainz,  
vergabeprüfstelle@mwwlw.rlp.de, Tel.: 06131-162546 oder 06131 162179