



Leitfaden für die Vergabe von Verpflegungsleistungen

Grundsätzliche rechtliche Rahmenbedingungen

- **EU-Schwellenwert:**
Für **Dienstleistungen** im Bereich Verpflegung liegt der EU-Schwellenwert (2025) bei ≈ **221.000 Euro netto** pro Jahr und Auftraggeber.
(Diese Zahl wird alle zwei Jahre aktualisiert; Stand 2024–2025: 221.000 €)
→ **Ab diesem Wert ist eine EU-weite Ausschreibung verpflichtend.**
- **Verlängerungen bestehender Verträge:**
Eine **stillschweigende oder direkte Vertragsverlängerung** ohne Ausschreibung ist **grundsätzlich unzulässig** (Vergaberecht: § 97 GWB, § 14 VgV).
Das kann zu **Nachprüfungsverfahren**, Schadensersatzforderungen oder sogar Rückforderungen von Fördermitteln führen.
- **Nach § 97 Abs. 3 GWB müssen soziale, umweltbezogene und qualitative Aspekte berücksichtigt werden.**
In der Kita- und Schulverpflegung ist eine Vergabe ausschließlich nach dem niedrigsten Preis in der Regel nicht zulässig, da die Leistung maßgeblich von Qualitätsanforderungen abhängt (z. B. DGE-Standards, Hygiene, Frischegrad, Logistik). Die Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots erfordert daher qualitative Zuschlagskriterien.
- **Unterstützung für Kommunen und Landkreise**
Vergabestellen müssen diese Aufgaben **nicht alleine stemmen**. Unterstützung gibt es durch:
 - **DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung MV**
Erarbeitung von Verpflegungskonzepten, DGE-Zertifizierung
Meike Halbrügge
Mail: halbruegge@dge.de
Telefon: 0385-2025218
 - **BIO in MV e.V.**
Erstellung von Verpflegungskonzepten, Bio-Umstellungsberatung
Fördermittelberatung
Anna Hope
Mail: hope@bioinmv.de
Telefon: 0178-2669853

Die wichtigsten Schritte

Verpflegungskonzept erarbeiten (Zeithorizont: 12–18 Monate)

Voraussetzung für die Erarbeitung eines ganzheitlichen Verpflegungskonzeptes: für jede Einrichtung sollte eine Arbeitsgruppe (AG) gebildet werden:

- Schülervertreter:innen
- Lehrkräfte
- Eltern
- Schulsozialarbeit / Ganztagskoordination
- ggf. Caterer (beratend)

Bevor an eine Ausschreibung gedacht werden kann, muss die Kommune in Kooperation mit der Arbeitsgruppe ein **klar definiertes Verpflegungskonzept** erstellen. Es klärt unter anderem:

- Dauer der Mittagspause
- Bestandsaufnahme der aktuellen Versorgung
- Analyse der Küchen- und Raumstruktur (ggf. Baumaßnahmen notwendig)
- Zufriedenheit von Kindern und Eltern
- Logistik & Anlieferzeiten
- Möglichkeit einer **frisch kochenden Küche (Cook & Serve)** – grundsätzlich **an jeder Schule möglich**, wenn **Kita-/Schulverbünde / Cluster** gebildet werden.

Anschließend werden vorbereitende Marktgespräche (Markterkundung) geführt

Vergaberechtlich zulässig (§ 28 VgV) und dringend empfohlen:

- Gespräche mit regionalen Caterern, Gaststätten, Dorfgasthöfen, sozialen Trägern
- Analyse der regionalen Verarbeitungskapazitäten
- Klärung von Lieferwegen und Küchenkapazitäten
- Identifikation kleiner Anbieter, die oft übersehen werden

Optional:

→ Information zu geförderten **Bio-Umstellungsberatung** für regionale Betriebe vor der Ausschreibung. Damit erhöht die Kommune die Zahl der möglichen Bieter erheblich.

Qualitätskriterien festlegen (vor dem Schreiben des Vergabetextes!)

Unbedingt vermeiden:

→ Den alten Vergabetext „von letztem Mal“ wiederverwenden.
Damit reproduziert man dieselben Probleme.

Zu definieren sind:

- Qualitätsstandards nach DGE
- Bio-Anteile
- pädagogische Begleitmaßnahmen
- Kooperation mit Schulen (Mensa-AGs, Feedbackrunden)
- verpflichtende / optionale Teilnahme an Umstellungsberatungen
- Regelkommunikation zwischen Caterer und Schule

Nachhaltigkeitskriterien rechtssicher integrieren

Zulässig und empfohlen:

- **Bio-Anteil verpflichtend: mind. 30 % Bio**
- **Verarbeitung regionaler Produkte indirekt fördern (rechtssicher):**
Regionalität darf **nicht als Herkunftskriterium** gefordert werden.
Zulässig ist aber:
 - „saisonale Produkte“
 - „geringer Verarbeitungsgrad“
 - „kurze Lieferketten“ (in Bezug auf Logistik, nicht politische Grenzen)

Somit wird **Bio aus der Region faktisch gestärkt**, ohne EU-Vergaberecht zu verletzen.

Vergabeunterlagen erstellen

Erst jetzt (!) wird der Vergabetext erarbeitet:

- Leistungsbeschreibung
- Qualitätskriterien / Bewertungsmatrix
- Preisdeckel (z. B. max. 5,50 € pro Portion)
- Vertragsdauer (kürzer ist oft besser: 2–3 Jahre)
- Kommunikations- und Kontrollmechanismen
- Sanktionen bei Nichterfüllung

Fazit

Eine gute Ausschreibung beginnt **lange vor dem Schreiben**.

Es braucht:

- ein fundiertes Verpflegungskonzept
- Zeit für Beteiligung
- Markterkundung
- klare Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien
- professionelle Unterstützung

Nur so entsteht eine Verpflegung, die **nachhaltig und gesund** ist und die Bedürfnisse der Kinder wirklich in den Mittelpunkt stellt.

Sollten Sie Unterstützung bei der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes, bei der rechtssicheren Vergabe oder bei Fragen zu Regionalität und Bio-Anteil benötigen, stehen wir Ihnen gerne für ein Beratungsgespräch zur Verfügung.