



Ausschreibung der Verpflegungsleistung nach VgV

für die Verpflegung der Kita- und Schulverpflegung
der Gemeinde Ihringen

Verfahrensbedingungen

Inhaltsverzeichnis

<i>Inhaltsverzeichnis</i>	<i>2</i>
<i>1. Grundsatz</i>	<i>3</i>
<i>2. Aufbau der Vergabeunterlagen</i>	<i>3</i>
<i>3. Verwendung der Vergabeunterlagen</i>	<i>3</i>
<i>4. Auftragsgegenstand</i>	<i>4</i>
<i>5. Fristen/Zeitplan</i>	<i>4</i>
<i>6. Aufbau, Form und Inhalt der Angebote</i>	<i>4</i>
<i>7. Änderungen, Berichtigungen oder Rücknahme von Angeboten</i>	<i>6</i>
<i>8. Nebenangebote</i>	<i>6</i>
<i>9. Bieterfragen</i>	<i>6</i>
<i>10. Nachforderung von Unterlagen</i>	<i>7</i>
<i>11. Aufteilung in Lose</i>	<i>7</i>
<i>12. Prüfung und Wertung der Angebote</i>	<i>8</i>
<i>a. Zuschlagskriterium - Preisniveau</i>	<i>8</i>
<i>b. Zuschlagskriterium - Leistungsqualität</i>	<i>9</i>
<i>c. Zuschlagskriterien - Zusammenfassung</i>	<i>12</i>
<i>13. Zuschlag und Vertragsschluss</i>	<i>12</i>
<i>14. Hinweis für nichtberücksichtigte Bieter</i>	<i>12</i>
<i>15. Wettbewerbsbeschränkende Absprachen</i>	<i>13</i>
<i>16. „Equal Pay“ Gebot</i>	<i>13</i>
<i>17. Integrität</i>	<i>13</i>

1. Grundsatz

Der Bieter bestätigt mit seinem Angebot, dass alle gemachten Angaben wahrheitsgemäß erfolgen, alle in diesem Vergabeverfahren dargestellten Anforderungen erfüllt werden bzw. danach verfahren wird und die Vertragsbedingungen anerkannt werden. Die Auftraggeberin behält sich vor, konkrete Nachweise für entsprechende Angaben zu fordern. Unzutreffende Angaben können zum Ausschluss des Bieters führen. Auf die Vorschriften des vierten Teils des GWB sowie der VgV wird ausdrücklich verwiesen. Soweit Bescheinigungen verlangt werden, ist für Bescheinigungen, die nicht in deutscher Sprache abgefasst sind, eine Übersetzung in deutscher Sprache beizufügen.

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (CISG). Angebote und sonstiger Schriftverkehr bzw. die gesamte Korrespondenz während des Verfahrens, sowie bei der Vertragsdurchführung sind in deutscher Sprache abzufassen.

Wettbewerbsbeschränkende Verhaltensweisen sind unzulässig und führen zum Ausschluss des Bieters.

2. Aufbau der Vergabeunterlagen

Die Vergabeunterlagen umfassen folgende Dateien/Unterlagen:

1. Verfahrensbedingungen (*zur Information*)
2. Leistungsbeschreibung (*zur Information*)
 - Anlage_1.0_Preisblatt (*mit dem Angebot abzugeben*)
 - Anlage_2.0_Saisonkalender (*zur Information*)
 - Anlage_3.0_Bewertungsmatrix (*zur Information*)
 - Anlage_4.0_Kriterienkatalog (*mit dem Angebot abzugeben*)

3. Verwendung der Vergabeunterlagen

Die Nutzung der Vergabeunterlagen ist ausschließlich für die Erstellung eines Angebotes gestattet. Eine anderweitige Verwendung, z.B. die (teilweise) Veröffentlichung oder Vervielfältigung, ist nicht gestattet.

Das vom Bieter beschäftigte Personal ist zur Geheimhaltung zu verpflichten. Diese Verpflichtung ist an eventuelle andere Unternehmen weiterzugeben, welche für die Erbringung der Leistung eingesetzt werden.

4. Auftragsgegenstand

Die Gemeinde Ihringen (im Folgenden „Auftraggeberin“ genannt) möchte die Lieferung von Mittagsverpflegung für drei (3) Kindertageseinrichtungen sowie einer (1) Gemeinschaftsschule an einen oder mehrere Dienstleister (im folgenden „Auftragnehmer“ genannt) vergeben.

Weiter wird als ergänzende Leistung zu der Mittagsverpflegung für die Kindertageseinrichtung Arche die Bereitstellung von Geschirr und für die Kindertageseinrichtung St. Josef die Bereitstellung von Geschirr und Besteck vergeben.

Zielsetzung ist es, für die Auftraggeberin geeignete Auftragnehmer der Verpflegungsbranche zu finden, die sowohl aus fachlicher als auch aus wirtschaftlicher Sicht zeitgemäße und zuverlässige Vertragspartner sind.

5. Fristen/Zeitplan

Die Fristen und die Zeitplanung ergeben sich aus dem Bekanntmachungstext.

6. Aufbau, Form und Inhalt der Angebote

1. Für das jeweilige Angebot sind ausschließlich die Vergabeunterlagen in der aktuellen bereitgestellten Version zu verwenden.
2. Das jeweilige Angebot muss vollständig sein; es muss die Preise (netto) und die in den Vergabeunterlagen geforderten Angaben oder Erklärungen enthalten. Alle Preise sind mit höchstens zwei Nachkommastellen anzugeben. Änderungen des Bieters an seinen Eintragungen müssen zweifelsfrei sein.
3. Änderungen und Ergänzungen an den Vergabeunterlagen sind unzulässig. Soweit Erläuterungen zur besseren Beurteilung des Angebots erforderlich erscheinen, können sie dem Angebot auf gesonderten Anlagen beigelegt werden. Auf Anlagen ist im jeweiligen Angebot hinzuweisen. Angebotsvordruck und Anlagen sind mit Namen (Firma) des Bieters sowie mit Datum zu versehen.
4. Der Bieter hat auf Verlangen der Auftraggeberin die vollständige und umfassende Kalkulation mit Angaben zur Preisermittlung sowie die Aufgliederung wichtiger Einheitspreise ausgefüllt zu dem von der Auftraggeberin bestimmten Zeitpunkt vorzulegen. Dies gilt auch für Leistungen von Nachunternehmern.
5. Das Angebot ist ausschließlich elektronisch in Textform über die Vergabeplattform einzureichen.

Unzulässig sind:

- Die Vornahme von Änderungen und Ergänzungen in den Vergabeunterlagen insbesondere im Leistungsverzeichnis
- Nicht zweifelsfrei erkennbare Änderungen an den eigenen Eintragungen des Bieters.

Ein Verstoß führt zum Ausschluss des Angebots.

Stellt die Auftraggeberin nach Vertragsunterzeichnung fest, dass vom Auftragnehmer Änderungen oder Ergänzungen in den Vergabeunterlagen vorgenommen wurden, ist die Auftraggeberin berechtigt, den Vertrag aus wichtigem Grund und ohne Einhaltung einer Frist schriftlich zu kündigen.

Der Bieter erklärt sich mit Abgabe des Angebotes bereit, im Bedarfsfall sein Angebot in angemessenem Umfang kostenfrei zu erläutern.

Kapazitäten anderer Unternehmen (Unteraufträge, Eignungsleihe)

Beabsichtigt der Bieter Teile der Leistung von anderen Unternehmen ausführen zu lassen oder sich bei der Erfüllung eines Auftrages im Hinblick auf die erforderliche wirtschaftliche, finanzielle, technische oder berufliche Leistungsfähigkeit anderer Unternehmen zu bedienen, so muss er die hierfür vorgesehenen Leistungen/Kapazitäten in seinem Angebot benennen. Der Bieter hat auf gesondertes Verlangen der Auftraggeberin zu einem von ihr bestimmten Zeitpunkt nachzuweisen, dass ihm die erforderlichen Kapazitäten der anderen Unternehmen zur Verfügung stehen und diese Unternehmen geeignet sind. Er hat den Namen, den gesetzlichen Vertreter sowie die Kontaktdaten dieser Unternehmen anzugeben und entsprechende Verpflichtungserklärungen dieser Unternehmen vorzulegen.

Nimmt der Bieter in Hinblick auf die Kriterien für die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit im Rahmen einer Eignungsleihe die Kapazitäten anderer Unternehmen in Anspruch, müssen diese gemeinsam für die Auftragsausführung haften; die Haftungserklärung ist gleichzeitig mit der Verpflichtungserklärung abzugeben. Der Bieter hat andere Unternehmen, bei denen Ausschlussgründe vorliegen oder die das entsprechende Eignungskriterium nicht erfüllen, innerhalb einer, von der Auftraggeberin gesetzten, Frist zu ersetzen.

Hinweise zu Bietergemeinschaften:

Die Beteiligung als Bietergemeinschaft kann im Einzelfall unzulässig sein, wenn bereits jedes Mitglied der Bietergemeinschaft für sich gesehen über die geforderten Kapazitäten verfügt, die ausgeschriebene Leistung allein zu erbringen. In diesem Fall kann unter Umständen mit der Bildung einer Bietergemeinschaft eine unzulässige Beschränkung des Wettbewerbs u. a. gem. § 1 GWB vorliegen, die unter Berücksichtigung des Grundsatzes der Verhältnismäßigkeit zum Ausschluss des Angebots gemäß § 124 Abs. 1 Nr. 4 VgV führen kann.

Bietergemeinschaften können grundsätzlich nur bis zur Angebotsabgabe in ihrer Zusammensetzung frei und ohne Einbeziehung der Auftraggeberin umgebildet werden.

Alle Mitglieder einer Bietergemeinschaft sind bei Abgabe des Angebotes der Auftraggeberin bekannt zu geben und es ist das Mitglied der Bietergemeinschaft zu benennen, welches bevollmächtigt ist, die Bietergemeinschaft sowie die Bietergemeinschaftsmitglieder gegenüber der Auftraggeberin rechtsverbindlich zu vertreten.

Die Eignung des bevollmächtigten Mitglieds der Bietergemeinschaft ist mit dem Angebot nachzuweisen. Die jeweilige Eignung der weiteren Mitglieder der Bietergemeinschaft sind nach Aufforderung der Auftraggeberin binnen sechs (6) Tagen nachzureichen.

Einzureichende Unterlagen

Folgende Unterlagen sind mit dem Angebot einzureichen:

1. Ausgefülltes Preisblatt (*Anlage_1.0_Preisblatt*).
2. Ausgefüllter Kriterienkatalog (*Anlage_4.0_Kriterienkatalog*)
3. Vier (4)-Wochen-Speiseplan (Muster) mit zeitlicher Datierung:

Einen roulierenden vier (4) -wöchiger Speiseplan (Muster), welcher den Anforderungen an die Lebensmittelqualität- und Quantität sowie den Vorgaben zur Speiseplanung und der Kennzeichnungspflicht entspricht (Zusatzstoffe, Allergene).

Eine zeitliche Datierung des Speiseplans zur Bewertung der Saisonalität.

– Ziff. 4.2 der Leistungsbeschreibung

7. Änderungen, Berichtigungen oder Rücknahme von Angeboten

Änderungen oder Berichtigungen der Angebote sind bis zum Ablauf der Angebotsfrist (vgl. Bekanntmachung) zulässig. Angebote können bis zum Ablauf der Angebotsfrist zurückgezogen werden.

8. Nebenangebote

Es werden keine Nebenangebote zugelassen.

9. Bieterfragen

Jeder Bieter hat sich unmittelbar nach Erhalt der Unterlagen über deren Vollständigkeit zu versichern. Enthalten diese nach Auffassung des Bieters Unvollständigkeiten oder Unklarheiten oder aber auch Regelungen, die nach seiner Sicht geändert oder ergänzt werden müssen, so hat der Bieter unter Angabe des Vorhabens unverzüglich, spätestens jedoch bis zur Frist für Bieterfragen gemäß Bekanntmachung in Textform über die Vergabepattform darauf hinzuweisen.

Eine telefonische oder anderweitige Kontaktaufnahme mit der Kontaktstelle ist nicht zulässig. Fragen, die auf diesem Wege gestellt werden, werden, bis auf eine Ausnahme, nicht beantwortet.

Ausnahme: Wenn Aufgrund von technischen Problemen eine Kontaktaufnahme über die Vergabeplattform nicht möglich ist.

Der Fragen- und Antwortkatalog wird Bestandteil der Vergabeunterlagen. Fragen- und Antwortkatalog, Änderungen und Ergänzungen sowie Hinweise zum Vergabeverfahren werden ausschließlich über die Vergabeplattform bekanntgegeben.

10. Nachforderung von Unterlagen

Die Auftraggeberin behält sich im Fall von fehlenden, unvollständigen oder fehlerhaften unternehmensbezogenen Unterlagen vor, gemäß § 56 Abs. 2 VgV vorzugehen. Danach können Unterlagen auf Aufforderung der Auftraggeberin nachgereicht oder zum Teil sogar korrigiert werden.

Ob eine Aufforderung zur Nachreichung, Vervollständigung oder Korrektur im konkreten Fall erfolgt, wird die Auftraggeberin unter ordnungsgemäßer Ausübung ihres Ermessens entscheiden. Hierbei wird sie insbesondere den Gleichbehandlungsgrundsatz beachten.

Achtung: Eine Nachforderung von leistungsbezogenen Unterlagen, die die Wirtschaftlichkeitsbewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien betreffen ist nach § 56 Abs. Satz 1 VgV ausgeschlossen. Dies gilt grundsätzlich auch für Preisangaben.

11. Aufteilung in Lose

Eine Vergabe erfolgt in zwei (2) Teillosten.

Los 1:

- Mensa Neunlindenschule, Schulweg 21, 79241 Ihringen

Los 2:

- Kindergarten St. Josef, Neunkircherstraße 1, 79241 Ihringen
- Kindergarten Arche, Im Josental 11, 79241 Ihringen
- Kindergarten Hinterhöf, Schulweg 21, 79241 Ihringen

12. Prüfung und Wertung der Angebote

Mit der Erfüllung der Mindestanforderungen sowie der Erreichung der höchsten Punktzahl aus Preisniveau, Leistungsqualität und ökologische Qualität, kommt es zum Zuschlag für den betreffenden Bieter.

Es gelangen nur die Angebote in die Prüfung und Wertung, welche sämtlichen Anforderungen der Vergabeunterlagen entsprechen und für die die Eignung des Bieters erwiesen wurde. Die Bewertungen der Angebote erfolgen in **vier aufeinander aufbauenden Wertungsphasen**:

Wertungsphase 1: Formale inhaltliche Prüfung der Angebote

Wertungsphase 2: Eignungsprüfung

Wertungsphase 3: Prüfung der Angemessenheit der Angebotspreise

Wertungsphase 4: Fachlich inhaltliche Wertung der Angebote

a. Zuschlagskriterium - Preisniveau

Für die **Bewertung des Preises** ist der vom Bieter angegebene Preis für 48 Monate maximale Vertragslaufzeit maßgeblich. Dieser Preis fließt in die Angebotswertung ein. Das preisgünstigste Angebot erhält die volle Punktzahl von 200 Punkten; die übrigen werden bis zum zwei (2) -fachen Wert des preisgünstigsten Angebotes linear interpoliert. Angebotspreise gleich oder über dem zwei (2) -fachen Wert des preisgünstigsten Angebotes erhalten null (0) Punkte.

$$\textbf{Wertungspunkte} = 200 - \left(\frac{200}{H - N} \right) \times (A - N)$$

N = preisgünstigstes Brutto-Angebot

H = zwei (2)-facher Wert des preisgünstigsten Brutto-Angebotes

A = Brutto-Angebotspreis Bieter

Die Wertungsergebnisse werden auf drei (3) Stellen hinter dem Koma nach Norm DIN 1333 gerundet.

Maximale Punktzahl: 200

b. Zuschlagskriterium - Leistungsqualität

Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen Richtlinien (DGE) im Speiseplan – Leistungsverzeichnis Ziffern 4.1.3

Der mit dem Angebot einzureichende vier (4) -wöchige Speiseplan wird auf die ernährungsphysiologische Zusammensetzung der zwei (2) täglich wechselnden Menüs bewertet. Die einzelnen Kriterien der ernährungsphysiologischen Zusammensetzung sind auch mit der Formulierung „Mindestens“ nicht als Ausschlusskriterien zu verstehen.

Jede der zwei (2) täglich wechselnden Menülinien, soweit nicht anders beschrieben, wird pro fünf (5) zusammenhängende Verpflegungstage separat gemäß den Wertungskriterien bewertet. Die Bewertung erfolgt gemäß den unten genannten Kriterien.

- a) Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sind fünf (5) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen anzubieten. Davon mind. ein (1) mal als Vollkornprodukt und max. ein (1) mal als Kartoffelerzeugnis. - Leistungsbeschreibung Ziffer 4.2.4 a)

Angebot des Bieters	Bewertung
Kein Angebot an Vollkornprodukten und mehr als zwei (2) mal Kartoffelerzeugnis als Beilage pro fünf (5) Verpflegungstagen	= null (0) Punkte
Kein Angebot an Vollkornprodukten oder mehr als zwei (2) mal Kartoffelerzeugnis als Beilage pro fünf (5) Verpflegungstagen	= zwei (2) Punkte
Mindestens ein (1) mal Vollkornprodukte und maximal zwei (2) mal Kartoffelerzeugnis als Beilage pro fünf (5) Verpflegungstagen	= drei (3) Punkte

Maximale Punktzahl: 24

- b) Es sind mindestens fünf (5) Mal pro fünf (5) Verpflegungstage je Menülinie, gegartes, sortenreines Gemüse oder Gemüserohkost oder Hülsenfrüchte angeboten werden. Es besteht die Möglichkeit Gemüse und Hülsenfrüchte in pürierter Form anzubieten. Min. zwei (2) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen ist Gemüserohkost als Sticks mit Quark oder Dip anzubieten. - Leistungsbeschreibung Ziffer 4.2.4 b)

Angebot des Bieters	Bewertung
Weniger als in Summe fünf (5) mal Gemüse, Gemüserohkost oder Hülsenfrüchte pro fünf (5) Verpflegungstage	= null (0) Punkte
Mindestens fünf (5) mal Gemüse, Gemüserohkost oder Hülsenfrüchte pro fünf (5) Verpflegungstagen davon weniger als zwei (2) mal Gemüserohkost	= ein (1) Punkt
Mindestens fünf (5) mal Gemüse, Gemüserohkost oder Hülsenfrüchte pro fünf (5) Verpflegungstagen davon mehr als zwei (2) mal Gemüserohkost mit Quark oder Dip	= drei (3) Punkte

Maximale Punktzahl: 24

- c) Drei (3) mal innerhalb von fünf (5) Verpflegungstagen ist frisches, verzehrfertiges Obst als Dessert anzubieten. Davon ein (1) mal als Stückobst. - Leistungsbeschreibung Ziffer 4.2.4 c)

Angebot des Bieters	Bewertung
Weniger als drei (3) mal Obst pro fünf (5) Verpflegungstage	= null (0) Punkte
Mindestens drei (3) mal Obst pro fünf (5) Verpflegungstage	= ein (1) Punkt
Mindestens drei (3) mal Obst pro fünf (5) Verpflegungstage, davon min. ein (1) mal als Stückobst.	= drei (3) Punkte

Maximale Punktzahl: 24

- d) Es sind mindestens zwei (2) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen und Menü, Milch oder Milchprodukte verwendet werden. - Leistungsbeschreibung Ziffer 4.2.4 d)

Angebot des Bieters	Bewertung
Kein Angebot oder weniger als zwei (2) mal Milch oder Milchprodukte pro fünf (5) zusammenhängenden Verpflegungstagen	= null (0) Punkte
Mindestens zwei (2) mal Milch oder Milchprodukte pro fünf (5) zusammenhängenden Verpflegungstagen	= drei (3) Punkte

Maximale Punktzahl: 24

- e) Mindestens ein (1) Mal pro fünf (5) Verpflegungstage ist ein Fischgericht als fleischhaltiges Menü anzubieten. Diese müssen nicht nur als Mager-, sondern wegen der Omega-3-Fettsäuren auch zwei (2) mal p. 20 Verpflegungstage als Fettfisch angeboten werden, z.B. Hering, Lachs, Thunfisch, Makrele. - Leistungsbeschreibung Ziffer 4.2.4 e)

Angebot des Bieters	Bewertung
Kein Angebot an Fisch pro fünf (5) Verpflegungstagen	= null (0) Punkte
Mindestens ein (1) mal Fisch pro fünf (5) Verpflegungstagen	= zwei (2) Punkte
Mindestens ein (1) mal Fisch pro fünf (5) Verpflegungstagen und mindestens ein (1) mal fettreicher Seefisch pro 20 Verpflegungstagen	= sechs (6) Punkte

Maximale Punktzahl: 24 (Bewertung nur fleischhaltige Menülinie)

- f) Fleischgerichte sind an zwei (2) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen als fleischhaltiges Menü anzubieten. Nur ein Teil der Fleischkomponente sollten aus Hackfleisch- oder Wurstwaren hergestellt werden. Das Angebot an Hackfleisch- oder Wurstwaren ist entsprechend auf ein (1) mal pro fünf (5) Verpflegungstage zu begrenzen. - Leistungsbeschreibung Ziff. 4.2.4 f)

Angebot des Bieters	Bewertung
Mehr als drei (3) mal Fleisch pro fünf (5) zusammenhängenden Verpflegungstagen	= null (0) Punkt
Maximal drei (3) mal Fleisch pro fünf (5) zusammenhängenden Verpflegungstagen	= drei (3) Punkte
Maximal drei (3) mal Fleisch pro fünf (5) und maximal ein (1) mal Hackfleisch- oder Wurstwaren pro fünf (5) zusammenhängenden Verpflegungstagen	= sechs (6) Punkte

Maximale Punktzahl: 24 (Bewertung nur fleischhaltige Menülinie)

- g) Aktionswochen – Leistungsbeschreibung Ziffer 4.3

Angebot des Bieters	Bewertung
Es wurden keine oder unzureichend Aktionswochen angeboten oder die Qualität der Durchführung der Aktionswochen entspricht nicht den definierten Anforderungen.	= null (0) Punkte
Die angebotenen Aktionswochen haben einen saisonalen Bezug und entspricht den Anforderungen.	= fünf (5) Punkte

Maximale Punktzahl: 20

- h) Einbindung von saisonalen Produkten aus heimischem Anbau – Leistungsbeschreibung Ziffer 6.2

Angebot des Bieters	Bewertung
Keine oder unzureichende saisonale Ausrichtung des Speiseplans der jeweiligen Woche.	= null (0) Punkte
Beide Menülinien sind wöchentlich saisonal ausgerichtet. Es werden Produkte aus heimischem Anbau (100 km kürzeste Fahrtstrecke) verwendet.	= neun (9) Punkte

Maximale Punktzahl: 36

Maximale Gesamt-Punktzahl (Bewertung Leistungsqualität): 200

c. Zuschlagskriterien - Zusammenfassung

Zuschlagskriterium	Wertungspunkte (max. erzielbar)
1. Preisniveau	200
2. Leistungsqualität	200
Gesamtpunktzahl	400

Die auf ein Zuschlagskriterium jeweils vergebenen Wertungspunkte werden in der Wertungsmatrix addiert.

13. Zuschlag und Vertragsschluss

Die Auftraggeberin schließt den Vertrag mit dem Bieter, dessen gültiges Angebot die höchste Gesamtpunktzahl erhält. Bei einer etwaigen Punktgleichheit von mehreren erstplatzierten Bietern erfolgt der Zuschlag an das Angebot mit der höchsten Punktzahl in dem Zuschlagskriterien Leistungsqualität.

Mit Zuschlagserteilung der Auftraggeberin kommt der Vertrag per Textform zu den Vorgaben dieses Verfahrens auf der Grundlage des zu beauftragenden Angebotes rechtskräftig zustande. Eine gesonderte Schriftform für die Vertragsurkunde bedarf es nicht.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Bieters gelten nicht. Dies gilt auch dann, wenn der Geltung nicht ausdrücklich widersprochen wurde.

14. Hinweis für nichtberücksichtigte Bieter

Mit der Abgabe eines Angebots unterliegt der Bieter den Bestimmungen über nichtberücksichtigte Angebote gemäß § 134 Abs. 1, Satz 2 GWB. Sofern dem Angebot nicht entsprochen wird, wird dies dem betreffenden Bieter nach Bewertung des Angebotes schriftlich mitgeteilt.

15. Wettbewerbsbeschränkende Absprachen

Angebote von Bietern, die sich im Zusammenhang mit diesem Vergabeverfahren an einer wettbewerbsbeschränkenden Absprache beteiligen, werden ausgeschlossen. Zur Bekämpfung der Verhinderung, Einschränkung oder Verfälschung des Wettbewerbs hat der Bieter auf Verlangen Auskünfte darüber zu geben, ob und auf welche Art der Bieter wirtschaftlich und rechtlich mit Unternehmen verbunden ist.

16. „Equal Pay“ Gebot

Der Auftragnehmer hat bei der Ausführung des öffentlichen Auftrags alle für ihn geltenden rechtlichen Verpflichtungen einzuhalten, insbesondere den Auftragnehmer wenigstens diejenigen Mindestbedingungen einschließlich des Mindestentgelts zu gewähren, die nach dem Mindestlohngesetz, einem nach dem Tarifvertragsgesetz mit den Wirkungen des Arbeitnehmerentsendegesetzes (AEntG) für allgemein verbindlich erklärten Tarifvertrag oder einer nach § 7, § 7a oder § 11 AEntG oder einer nach § 3a AÜG erlassenen Rechtsverordnung für die betreffende Leistung verbindlich vorgegeben werden, sowie gem. § 7 Abs. 1 AGG und § 3 Abs. 1 EntgTranspG Frauen und Männern bei gleicher oder gleichwertiger Arbeit gleiches Entgelt zu bezahlen.

17. Integrität

Die Auftraggeberin legt im Rahmen ihrer Vergabe von Aufträgen größten Wert auf die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften, die Grundsätze der sparsamen Verwendung von Ressourcen sowie die Grundsätze der Fairness und Transparenz in den Beziehungen zu den Auftragnehmern. Erlangt die Auftraggeberin Kenntnis von Verhaltensweisen eines/einer Mitarbeiters/-in des Auftragnehmers, die den Straftatbestand der Vorteilsannahme nach § 331 StGB oder der Bestechlichkeit nach § 332 StGB erfüllen, oder hat sie diesbezüglich einen konkreten Verdacht, wird sie hierüber die Staatsanwaltschaft informieren und kann darüber hinaus weitere disziplinarische oder zivilrechtliche Schritte einleiten.

Der Bieter / Auftragnehmer verpflichtet sich, alle erforderlichen Maßnahmen zur Vermeidung von Korruption zu ergreifen und wird Dritte nicht zu Korruptionshandlungen anstiften bzw. hierzu Beihilfe leisten. Sofern der Auftraggeberin Verstöße des Bieters / Auftragnehmers hiergegen bekannt werden, ist sie berechtigt, den Bieter vom Vergabeverfahren auszuschließen bzw. einen bereits geschlossenen Vertrag fristlos zu kündigen.