Vergabeunterlagen

**Netzdienliches Energiekonzept auf Basis regenerativer Energien unter dem Einsatz innovativer Erzeugungs- und Speichertechnologien für Wärme und Kälte einer Frosterei sowie Analyse zur Nutzung des Abwärmepotentials (EnerFrost)**

**06.10.2017**

**Auftraggeberin:**

BIO-FROST Westhof GmbH

Rudolf-Scheer-Straße 2

25797 Wöhrden

Telefon: +49-(0) 4839 / 95 320

Fax: +49-(0) 4839 / 9105

Mail: info@westhof-bio.de

## Teil A: Bewerbungsbedingungen

1. **Allgemeine Hinweise zur Angebotsabgabe**

Die Vergabe nach Maßgabe der Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen (VOL/A) als freihändige Vergabe nach Teilnahmewettbewerb. Es gelten die nachfolgenden Bedingungen.

1. **Adressierung**

Zur Angebotsabgabe kann ein beliebiger Umschlag verwendet werden. Dieser muss verschlossen und mit dem Absender sowie der Aufschrift

**„Angebot – Nicht öffnen!   
EnerFrost“**

versehen sein.

Der Umschlag muss wie folgt adressiert werden:

**BIO-FROST Westhof GmbH**

**Rudolf-Scheer-Straße 2**

**25797 Wöhrden**

Das Angebot muss rechtzeitig bis zum Ablauf der Angebotsfrist (siehe Ziff. 4) bei der vorgenannten Stelle eingegangen sein. Nicht rechtzeitig eingegangene Angebote werden ausgeschlossen. Zum Ausschluss der Bieter bei nicht fristgerechtem Eingang des Angebotes ist zu beachten, dass der Bieter diesen Umstand zu vertreten hat.

Das Angebot ist in einem verschlossenen Umschlag abzugeben bzw. zu versenden. Anderenfalls wird das Angebot zwingend ausgeschlossen. Die Angebotsunterlagen sind so zu kennzeichnen, dass sie eindeutig zugeordnet werden können. Alle Preise (Einheitspreise, Pauschalpreise, Verrechnungssätze, Stundenlöhne etc.) sind jeweils inklusive der Umsatzsteuer in EURO anzugeben.

Bei fehlender rechtsverbindlicher Unterschrift wird das Angebot nicht gewertet. Auf dem elektronischen Wege übermittelte Angebote (Telefax, E-Mail etc.) sind nicht zugelassen. Die Bieterin/der Bieter ist bis zum Ablauf der Zuschlags- und Bindefrist an ihr/sein Angebot gebunden. Angebote, bei denen Änderungen oder Ergänzungen an den Vertragsunterlagen vorgenommen worden sind, werden ausgeschlossen.

1. **Ansprechpartner**

Sollten im Rahmen der Angebotserstellung maßnahmenbezogene oder verfahrensrechtliche Fragen entstehen, deren Beantwortung sich nicht aus den Vergabeunterlagen erschließt, können diese Fragen bis zum 07.10.2017 **schriftlich** **oder mündlich** zur Beantwortung an die BIO-FROST Westhof GmbH gestellt werden. Diese wird die aufgeworfenen Fragen unverzüglich beantworten und allen Bietern zur Kenntnis geben. Alle Antworten werden Bestandteil der Vertragsunterlagen.

1. **Ablauf und Fristen**

Ende Angebotsfrist: 03.11.2017 / 10:00 Uhr

Eröffnungstermin: 03.11.2017 / 10:00 Uhr

Präsentationstermin: 06.11.2017

Auftragserteilung: 08.11.2017

Maßnahmenbeginn (voraussichtlich): 08.11.2017

Zuschlags- und Bindefrist: 31.12.2017

1. **Änderungen, Berichtigungen oder Rücknahmen von Angeboten**

**Änderungen und Berichtigungen der Angebote sind bis zum Ablauf der Angebotsfrist zulässig. Sie sind bei der Entwicklungsagentur Region Heide in einem entsprechend gekennzeichneten und verschlossenen Briefumschlag schriftlich einzureichen. Angebote können bis zum Ablauf der Angebotsfrist schriftlich zurückgezogen werden.**

1. **Entschädigung**

**Eine Entschädigung für die die Erstellung des Angebotes und die mündliche Präsentation wird nicht gewährt.**

1. **Zuschlagserteilung und Vertragsschluss**

**Hier gelten die Bestimmungen zur Informations- und Wartepflicht, die im § 101a GWB (Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen) geregelt sind** Die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B) werden Bestandteil des Vertrages**.**

1. **Angaben zum Bieter / Allgemeine Eignungsnachweise**

**Allgemeine Angaben und Eigenerklärungen zur Eignung wurden bereits im Rahmen des Teilnahmewettbewerbs angefordert. Weitere Unterlagen werden nicht angefordert.**

1. **Nebenangebote**

**Nebenangebote, die eine Abweichung von der nachfolgenden Leistungsbeschreibung darstellen, sind nicht zugelassen.**

## Teil B: Leistungsbeschreibung

1. **Ausgangssituation / Rahmenbedingungen**

Hintergrund

Die BIO-FROST Westhof GmbH ist ein Unternehmen der Bio-Westhof-Gruppe. Das Unternehmen hat den Ursprung im Jahr 1972, seitdem ist der Westhof im Besitz der Familie Carstens. Rainer Carstens übernahm den Betrieb 1978 mit 60 ha Eigenland und pachtete die ersten Ländereien in der Nähe des Westhofs. Zu dieser Zeit war der Hof in Dithmarschen ein mittelgroßer, konventionell bewirtschafteter Betrieb. Hauptsächlich wurden Weizen, Zuckerrüben und Kartoffeln angebaut. Ein Teil der Ernte wurde direkt über den damaligen Hofladen verkauft.

1989 stellte Rainer Carstens den Westhof auf biologischen Landbau um. Denn das Thema nachhaltiges Wirtschaften rückte immer weiter in den Mittelpunkt seiner Gedanken, um u.a. auch die Bodenfruchtbarkeit für die kommenden Generationen zu erhalten und die Nahrungsmittelproduktion zu sichern. Rainer Carstens wollte der Ressourcenverschwendung sowie der starken Umweltschädigung bei der Herstellung und Ausbringung von konventionellen Pflanzenschutz- und Düngemitteln entgegenwirken. Um die Einhaltung der biologischen Anbaurichtlinien auch nach außen zu zeigen, schloss sich Rainer Carstens dem Bioland-Verband für organisch-biologischen Landbau an.

Nach 3 Jahren Umstellungszeit wurden 1992 die ersten anerkannten BIO-Produkte verkauft. Angebaut wurden hauptsächlich Getreide, Kartoffeln, etwas Gemüse und Erdbeeren. Der Westhof war auf eine Größe von 110 ha angewachsen. Im gleichen Jahr wurde ebenfalls die Vermarktungsgesellschaft Bioland Schleswig-Holstein gegründet. Rainer Carstens spezialisierte sich in den folgenden Jahren auf den biologischen Gemüseanbau. Die rasante Entwicklung mit großem Absatz hatte zur Folge, dass das Westhof-Gemüse die Nachfrage nicht mehr decken konnte und BIO-Gemüse von benachbarten Höfen mit vermarktet wurde. Die BIO-Anbaufläche in Dithmarschen wuchs beständig.

Die Firma BIO-FROST Westhof GmbH wurde 1998 für die Herstellung von Tiefkühlkost aus biologischem Anbau in Büsum gegründet. Schon nach zwei Jahren vergrößerte sich das Unternehmen aufgrund der starken Nachfrage und zog nach Wöhrden in ein neues Produktionsgebäude.

Seitdem hat sich die Unternehmensgruppe kontinuierlich weiterentwickelt. So wurden in den Folgejahren u.a. die Westhof Energie GmbH & Co. KG (Realisierung nachhaltiger Projekte zur Erzeugung und Vermarktung von regenerativen Energien) und die Westhof Bio-Gewächshaus GmbH & Co. KG (Gewächshaus umfasst heute eine Größe von 4 ha, indem ausschließlich Bio-Gemüse angebaut wird) gegründet.

Heute ist die biologisch bewirtschaftete Gesamtbetriebsfläche mehr als 1.000 ha groß.

Die Unternehmensgruppe beschäftigt derzeit 150 Vollzeitmitarbeiter und während der Erntezeit eine Vielzahl von Saisonkräften. Die BIO-FROST Westhof GmbH hat derzeit 40 Beschäftigte.

Beschreibung der Motivation und Ausgangslage

Die weiterhin ungebremste Nachfrage nach Bio-Gemüse bedeutet für die Bio-Westhof Gruppe nicht nur Expansion in der Fläche sondern auch die zunehmende Umstellung in der Weiterverarbeitung und Vermarktung der Produkte. Während früher vornehmlich die Waren regional abgesetzt wurden, findet heute ein überregionaler zum Teil bereits bundesweiter Absatz statt.

Dieses bedeutet, dass die Produkte für den Transport und die Lagerung konserviert werden müssen, was durch eine intelligente Frostung erfolgt. Die tiefgekühlten Waren behalten ihre Frische und ihr Aroma über lange Zeit, womit die Bio Westhof-Gruppe die überregionale Nachfrage bedienen kann. Die 1998 gegründet BIO-FROST Westhof GmbH kann jedoch die Anforderungen an den Durchsatz und die heutige Gemüsevielfalt nicht mehr genügen. Daher hat sich das Unternehmen entschieden, den Frosterei-Betrieb nachhaltig zu erweitern.

Gleichzeitig wurden im Rahmen der Erstellung mehrerer Klimaschutz-Teilkonzepte im Auftrag des Amtes KLG Heider Umland Nutzungs- und Optimierungsmöglichkeiten für Wärmequellen und Erneuerbare Energien untersucht. Unter anderem wurde dabei ermittelt, dass Wöhrden insbesondere mit den Abwärmenutzungspotenzialen der Westhof Bio-Gemüse GmbH&Co.KG sowie mit den vorhandenen Wärmeerzeugungsanlagen (u.a. Biogasanlage) über hervorragende Bedingungen für den Aufbau und Betrieb eines Wärmenetzes verfügt, die jedoch noch weiter konkretisiert werden müssen.

Einordnung der Maßnahme im Kontext des Gesamtvorhabens

Mit dem Ausbau der BIO-FROST planen wir unseren Standort nachhaltig und zukunftsfähig zu erweitern.Das Gesamtvorhaben gliedert sich dabei in fünf Teilprojekte, von denen Nr. 4 und Nr. 5 im Rahmen der zu vergebenden Maßnahme bearbeitet werden sollen:

1. Errichtung einer energiearmen Gebäudehülle zur Aufnahme der Anlagentechnik und Frosterei
2. Errichtung einer innovativen Prozesstechnologie zur Gemüseaufbereitung für die Frostung mit unterschiedlichen Verarbeitungslinien
3. In Verbindung mit der innovativen Prozesstechnologie Entwicklung einer Produktinnovation im Bereich Blattgemüse (insbesondere Spinat) als Tiefkühlware
4. Errichtung einer energieeffizienten, klimaschonenden Frosterei (Kältemaschinen, Lager)
5. Auskoppelung der Abwärme aus den Kältemaschinen und Übergabe dieser Wärme in ein zukünftiges lokales Nahwärmenetz zur Versorgung der Gemeinde Wöhrden

Die geplanten Investitionen sollen für den Ausbau des Unternehmens BIO-FROST Westhof GmbH getätigt werden. Geplant ist der Ausbau der Gemüseverarbeitung. Hierfür sollen verschiedene Verarbeitungslinien für unterschiedliche Gemüsesorten errichtet werden. Von besonderer Bedeutung ist hierbei, dass hiermit nicht nur grundsätzlich verschiedene Gemüsesorten verarbeitet werden können, sondern diese Linien auch höchstflexibelüber eine zentrale Rohwarenzuführung bedient werden. Des Weiteren wird das entsprechend konfektionierte Gemüse dann aus den unterschiedlichen Verarbeitungslinien wiederum auf eine zentrale Frosterlinie zusammengeführt. Hierdurch erreichen wir ein höchstes Maß an Flexibilität und können so zukünftig viele verschiedene Sorten verarbeiten.

Die Verarbeitungskapazität derartiger Anlagen wird branchenüblich in der Referenzeinheit [t Erbsen/h] angegeben. Mit der neuen Anlagentechnologie werden wir unsere Verarbeitungsmenge von derzeit ca. 1t Erbsen/h auf ca. 9 – 10 t Erbsen pro Stunde erweitern.

Heute verarbeiten wir überwiegend Erbsen, Möhren, Pastinaken. Zukünftig werden wir dieses erweitern um mindestens Kürbis, Spinat, Brokkoli, Blumenkohl, Grünkohl.

Darüber hinaus wird die Anlagentechnologie das Gemüse überaus schonend transportieren und durch den spezifischen Wassertransport besteht keine Gefahr einer Kontamination des Gemüses mit Partikeln aus der Anlagentechnik (z.B. Abrieb aus Förderbändern). Die Anlagentechnik wird daher den Transport der Waren durch wasserbasierte Transportsysteme realisieren.

Des Weiteren werden wir auf Basis der innovativen Prozesstechnologie auch erstmals Spinat als loses Schüttgut dem Frostvorgang zuführen können. Hierdurch entsteht ein gänzlich verbessertes Tiefkühl-Spinatprodukt.

Neben der Anlageninvestition werden zwei weitere große Investitionsblöcke entstehen. Dieses ist zum einen die Errichtung einer innovativen Kälteerzeugung-Einheit. Hierbei soll die notwendige Kälte nicht nur nach der notwendigen Froster-Leistung bestimmt werden, sondern auch ein besonderes Maß an Energieeffizienz aufweisen. Diese fokussiert nicht nur in der Bestimmung des reinen Wirkungsgrads sondern auch in der Möglichkeit, die Kälteanlage optimiert an die jeweiligen Bedürfnisse regelungstechnisch anzupassen.

Der dritte Investitionsblock ist die Errichtung einer entsprechend energieeffizienten Halle, die als Einhausung für die Anlagentechnologie, die Kälteanlagen und das Tiefkühllager dient.

Wärmeverbund Wöhrden

Wie oben erwähnt befasst sich die Gemeinde Wöhrden mit Möglichkeiten einer nachhaltigen Wärmeversorgung und strebt die Errichtung eines Wärmenetzes in wirtschaftlich darstellbaren Siedlungsgebieten an, wobei der historische Kernbereich des Dorfes in den Fokus rückt.

Daher wurde unlängst die Erstellung eines energetischen Quartierskonzeptes im Rahmen des Förderprogramms KfW432 beauftragt. Leitidee des vorliegenden Quartierskonzeptes ist die Verknüpfung der Aspekte Wärmeversorgung und Energieeffizienz unter Nutzung der vorhandenen Potenziale.

Dies umfasst insbesondere

• den Aufbau eines Wärmenetzes in wirtschaftlich darstellbaren zentralen Ortslagen unter Integration gewerblicher Abwärme zur anteiligen Basisdeckung der Wärmegrundversorgung, der Nutzung vorhandener Wärmequellen wie Biogas-BHKW und Biomethan-BHKW sowie der Einbindung von Solarthermie zur Ergänzung der Basisdeckung;

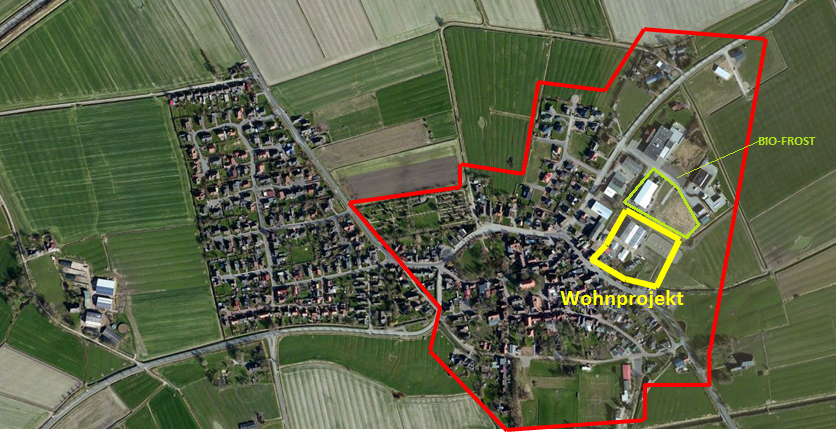
• der ergänzende Einsatz von Mikro-Wärmenetzen (Straßenprojekte) – ggf. unter Einbindung von Überschussstrom durch Power-to-Heat-Anwendungen – sowie bewährter Technologien wie Wärmepumpen und -speichern;

• die Kopplung der o.g. Einzelmaßnahmen mit Maßnahmen zur Gebäudesanierung wie bspw. dem hydraulischen Abgleich und angemessenen Dämmmaßnahmen zur Reduktion des Wärmebedarfes.

Das Konzept soll aufzeigen wie die 3 Bausteine des Leitansatzes kombiniert werden können und welche Faktoren besondere Einzellösungen erfordern.

Dazu soll mithilfe des Konzepts aufgezeigt werden, welche technischen und wirtschaftlichen Energieeinsparpotenziale im Quartier bestehen und welche konkreten Maßnahmen ergriffen werden können, um kurz-, mittel- und langfristig CO2-Emissionen zu reduzieren. Es soll den kommunalen Entscheidungsträgern als Fahrplan für anstehende und zukünftige Planungen von energetischen Maßnahmen auf Quartiersebene dienen.

Das Quartier erstreckt sich über den historischen Ortskern Wöhrdens mit der ringförmigen Wurt sowie das nordöstlich angrenzende Gewerbe- und das nördlich angrenzende Neubaugebiet. Südlich der Wurt umfasst das Quartier die kommunale Sportanlage samt Turnhalle, welche sich in einem schlechten baulichen und energetischen Zustand befindet. Innerhalb des Quartieres und östlich der Wurt soll ein rund 1,6 ha großes, ehemals für Pferdezucht genutztes Areal als Mehrgenerationenwohnprojekt entwickelt werden, wobei zunächst 10 Wohneinheiten geplant sind.



*Abb. 1: Gebiet des zu betrachtenden Quartiers und Lage der BIO-FROST*

Die Integration der Wärmepotentiale der Bio-Westhof-Gruppe sollen nicht nur vollständig in das Konzept integriert werden, sondern stellen auch einen signifikanten Beitrag zur Wärmeversorgung der Gemeinde dar.

Die BIO-FROST Westhof GmbH liegt zentral im ausgewählten Quartier, so dass die räumlichen Voraussetzungen für eine einfache Integration der Wärmenutzungspotenzale grundsätzlich gegeben sind.

1. **Zielsetzung**

Mit der zu vergebenden Maßnahme sollen die technischen Möglichkeiten für die Wärme- und Kälteversorgung bezüglich der Erweiterung der BIO-FROST Westhof GmbH in einer Studie bestimmt werden. Von besonderer Bedeutung sind dabei:

* Variable Kälteerzeugung zur Frostung der unterschiedlichen Gemüsearten
* Unterschiedliche Kältezonen (- 40 °C / - 18°C / + 2°C)
* Energieeffiziente Steuerung der Kälte zwischen den Zonen
* Heißwassererzeugung für die Gemüsevorbereitung (+ 90°C)
* Überhitztes Wasser für Autoklavierprozess (+ 120 °C)
* Heißdampfversorgung für Blanchierprozesse (+ 140 °C)
* Diskontinuierliche Energiebereitstellung in Abhängigkeit der Erntesaison (volatile Abnahme ca. Feb. – Nov.)

Es soll ein Energiekonzept erarbeitet werden, welches die Energieversorgung der Frosterei auf ausschließlich regenerativer Basis ermöglicht. Hierbei ist der Einsatz von Wärme- und/oder Kältespeichern als Langzeitspeicher durchaus gewünscht, gleichwohl muss jede Option auf die grundsätzliche Wirtschaftlichkeit des Gesamtsystems untersucht werden.

Als regenerative Energiequellen können neben selbsterzeugter Energie aus Biomasse auch solarthermische und/oder photovoltaische Anlagen eingesetzt werden. Darüber hinaus können Winderzeugungsanlagen aus dem direkten Umfeld der Frosterei ebenfalls betrachtet werden. In dem Falle, dass diese Anlagen nicht zur Westhofgruppe gehören, ist in dem Konzept auch die kostengünstige Beschaffung (optimalerweise ohne EEG oder Netzentgelten) zu untersuchen.

Es werden somit zum einen die potentiellen Kälteerzeugungstechnologien, stets unter Berücksichtigung des notwendigen Ansprechverhaltens und Temperaturniveaus, als auch die Warmwasser und Dampferzeugungstechnologie analysiert und bewertet.

Das Gesamtsystem soll zudem ein hohes Maß an Netzdienlichkeit aufweisen. Hierzu zählt auch die Möglichkeit ggf. integrierte Speicher für Regelleistungen am Strommarkthandel anzubieten.

Auf Basis der Studie soll erstmals eine volatil arbeitende Gemüseverarbeitung mit Frosterei komplett mit regenerativer Energie und zudem netzdienlich betrieben werden. Darüber hinaus wird im Rahmen der Studie und der Erarbeitung möglicher unterschiedlicher Energiekonzeptionen auch das Abwärmepotential (z.B. aus der Kälteerzeugung) bestimmt. Dieses Potential wiederum ist eine maßgebliche Größe für die mögliche Wärmeauskopplung in das geplante Wärmenetz in Wöhrden.

In enger Abstimmung mit der Quartiersentwicklung wird das (Ab-)Wärmepotential der BIO-FROST Westhof GmbH auch unter Beachtung der nun anstehenden baulichen Erweiterungen bestimmt werden und hierauf die technischen Rahmenbedingungen für die mögliche Wärmeauskopplung erarbeitet werden.

1. **Leistungsverzeichnis**

Maßgeblich für die Kälteversorgung ist zunächst der geplante, zukünftige Durchsatz an Gemüse in der BIO-FROST Westhof GmbH. Dieser soll auf ca. 9 – 10 t Erbsen/h steigen, was gegenüber heute in etwa eine Steigerung des Durchsatzes um den Faktor 10 entspricht. Gleichzeitig weisen moderne Kälteanlagen bereits einen hohen Effizienzfaktor auf, so dass die möglichen Abwärmepotentiale nicht einfach aus den heutigen Werten der Bestandsanlage hochgerechnet werden können.

Darüber hinaus sind die wärmerelevanten Bearbeitungsschritte (reinigen, dampfschälen, blachieren) in Abhängigkeit der verschiedenen Gemüsearten und deren potentieller Durchsatz zu bewerten sowie die saisonale Verteilung zu bestimmen, um auf dieser Basis den Wärmebedarf sowie die Lastverteilung zu bestimmen.

Das Gesamt-Abwärmepotential ist zudem in Verbindung mit einer möglichen Variabilität (tages- und jahreszeitlich) für die Auslegung der gemeindlichen Wärmeversorgung und auch für die Dimensionierung der Schnittstelle maßgeblich. Daher soll dieses Abwärmepotential aus der zukünftigen Wärme- und Kältetechnik unter Beachtung ggf. unterschiedlicher Technologien und der Einspeisung/Nutzung im gemeindlichen System im Rahmen dieser Studie untersucht werden.

Dieses soll auf Basis von 5 grundsätzlichen Arbeitspaketen erfolgen:

Arbeitspaket 1: Kälteerzeugungsanlagen

- Systematische Validierung möglicher Kälteerzeugungsanlagen

- Evaluierung der technischen Wärmeauskopplungsmöglichkeiten und Abschätzung des finanziellen Aufwands (Investitionskosten - CAPEX)

Arbeitspaket 2: Wärmeerzeugungsanlagen

- Bestimmung des Wärmebedarf in Abhängigkeit der unterschiedlichen Niveaus und der saisonalen Verteilung

- Systematische Validierung möglicher Wärmeerzeugungstechnologien

Arbeitspaket 3: Gesamtsystemische Kälte- und Wärmeerzeugung unter Einsatz erneuerbarer Energien

- Erarbeitung eines systemischen Kälte-Wärme-Gesamtsystems

- Darstellung einer Integration von möglichen / notwendigen Speichertechnologien im Bereich Kälte und Wärme

- technischen und wirtschaftliche Darstellung einer Versorgung auf Basis regenerativer Energie

- Analyse möglicher Netz dienlicher Anwendungen

Arbeitspaket 4: Abwärmepotential

- Rechnerische Bestimmung des Abwärmepotentials unter Beachtung möglicher Produktionszyklen (Saisonbetrieb, etc.)

- Qualitative Bestimmung des Abwärmepotentials (Temperaturniveau) unter Beachtung jahreszeitlicher Verläufe für eine Einspeisung in ein Wärmenetz Wöhrden

- Erarbeitung einer ganzjährigen Simulation des Abwärmepotentials

Arbeitspaket 5: Technische Schnittstelle zum Wärmenetz

- Beschreibung der technischen Integration von Abwärmeauskopplung zu Einspeisung in Wärmeverbundnetz

- Bestimmung möglicher Nebenaggregate, insbesondere Aggregate zur Konditionierung / Erhöhung des Temperaturniveaus

- Einfluss der Abwärmenutzung auf die Betriebsparameter der Kälteerzeugung und den Primärenergieaufwand

- Bestimmung der technischen Schnittstelle zum Wärmenetz samt Dimensionierung

- Kostenschätzung der Betriebskosten (OPEX)

Als Arbeitsergebnis wird ein aussagekräftiger Abschlussbericht erwartet, welcher auch im Rahmen einer Vor-Ort-Präsentation vorgestellt werden soll.

1. **Projektablauf**

Die Erarbeitung soll unmittelbar nach Auftragserteilung erfolgen. **Zeit- und Ablaufpläne, die die Vorgehensweise schlüssig beschreiben, sind als Bestandteil der Angebote vorzulegen.** Dabei sind Abstimmungstermine mit der Auftraggeberin in angemessenem Umfang vorzusehen.

1. **Organisatorische Angaben**

Von dem/der Auftragnehmer/-in ist eine verantwortliche Projektleitung zu benennen.

Termine mit den Akteuren vor Ort sind der Auftraggeberin unaufgefordert mitzuteilen, damit bei drohenden Terminkollisionen eine Abstimmung der verschiedenen Akteure erfolgen kann. Die Führung von Teilnehmerlisten wird vorausgesetzt. Diese sind an die Auftraggeberin weiterzuleiten. Die Vor- und Nachbereitung von Terminen obliegt ebenfalls den Auftragnehmern.

Während der Auftragsabwicklung muss eine regelmäßige, auch kurzfristig anzuberaumende, Kommunikation zwischen Auftraggeberin und Auftragnehmer gewährleistet sein. Neben dem Telekommunikationsweg sollen auch persönliche Treffen und Präsentationen möglich sein. **Für Präsentationen ist mindestens ein Termin (Abschlusspräsentation) vorzusehen**. Bei Besprechungen und Präsentationen besteht Präsenzpflicht.

Nach Abschluss der Maßnahme ist der Auftraggeberin ein Endbericht in dreifacher Ausfertigung und in elektronischer Form zur Verfügung zu stellen. Ebenfalls in elektronischer Form ist ein zusammenfassender Kurzbericht (Executive Summary) zu übergeben. Die Auftragnehmer sind verpflichtet, dafür einzustehen, dass sämtliche von ihnen erbrachte und zu erbringende Leistungen nicht mit Urheberrechten, Leistungsschutzrechten oder sonstigen Rechten Dritter belastet sind. Sollten die Auftragnehmer entgegen dieser Verpflichtung urheberrechtlich geschützte Leistungen Dritter unberechtigt verwenden, sind die Auftragnehmer verpflichtet, die Auftraggeberin insoweit freizustellen und sämtliche dadurch entstehende Kosten zu tragen. Die Rechte zur Veröffentlichung der Studieninhalte (vollständig und in Auszügen) in gedruckter oder elektronischer Form gehen auf die Auftraggeberin über. Pläne sind jeweils in farbiger Ausführung, in kopierfähiger Form und als digitale Datensätze zu übergeben.

1. **Vergütung**

Vor dem Hintergrund bewilligter Zuwendungen im Rahmen von Förderprogrammen wird ein Pauschalhonorar in Höhe von **bis zu 59.000 Euro (netto)** vereinbart. Das Pauschalhonorar beinhaltet insbesondere die folgenden Leistungen:

* Vor- und Nachbereitung sowie Teilnahme an den Abstimmungs- und Präsentationsterminen,
* Berichterstattung und Dokumentation
* Nebenkosten und Auslagen (Fahrt- und Aufenthaltskosten sowie Druck- und Versandkosten)

Im Angebot sind die der Kalkulation zugrundeliegenden Beratertage und Tagessätze je Mitarbeiter verbindlich darzulegen.

Die Bezahlung erfolgt nach Abnahme des Endberichts. Es besteht die Möglichkeit, die Zahlung von Teilbeträgen in Abhängigkeit von erbrachten Leistungsschritten gemäß Zeit- und Ablaufplan zu vereinbaren.

1. **Angebotsbewertung und Zuschlagskriterien**

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt. Folgende Kriterien werden dabei zugrunde gelegt:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zuschlagskriterium** | **Erklärung** | **Gewichtung** | **Bewertungsmaßstab** |
| Qualität des vorgesehenen Bearbeitungskonzeptes | Problem- u. Aufgabenverständnis, methodisches Vorgehen, Plausibilität Terminplan | 70 % | Das Bearbeitungskonzept lässt unter Berücksichtigung der in der Leistungsbeschreibung aufgezeigten Ausführungen insgesamt auf eine 4 Punkte = sehr gute 3 Punkte = gute 2 Punkte = zufriedenstellende 1 Punkt = ausreichende 0 Punkte = mangelhafte Qualität der Auftragsabwicklung/ Leistungserbringung schließen. |
| Preis | Angebotssumme (netto) | 30 % | 4 Punkte = niedrigster Preis plus bis zu 5 Prozent 3 Punkte = niedrigster Preis plus bis zu 15 Prozent 2 Punkte = niedrigster Preis plus bis zu 30 Prozent 1 Punkt = niedrigster Preis plus bis zu 50 Prozent 0 Punkte = alle Angebote mit darüber liegenden Preisen |