KErn Kompetenzzentrum für Ernährung

Wegweiser

Vergabe von Verpflegungsleistungen

Qualitätsstandards verankern

www.KErn.bayern.de

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3
Abkürzungen 4

Vergaberechtliche Ausgangssituation 5
Rechtsrahmen 5
Vergabegrundsätze 6
Auftragsgegenstand 7
Lose 7
Lieferauftrag, Dienstleistungsauftrag und Dienstleistungskonzession 8

Vorbereitung der Ausschreibung 10
Bedarfsbestimmung und Definition des Auftragsgegenstands 10
Markterkundung 11
Schätzung des Auftragswertes 11
Liefer- und Dienstleistungsauftrag 11
Dienstleistungskonzession 12
Schwellenwerte 12
Bestimmung der Verfahrensart 13

Vergabeunterlagen 15
Leistungsbeschreibung 15
Eignungskriterien 16
Zuschlagskriterien 17
Gewichtung 18
Bewertungsmethode 18
Übersicht 19

Gütezeichen als Qualitätsnachweis 20

Beispiele zur Verankerung von Qualitätskriterien sowie sozialen und umweltbezogenen Aspekten 23
Gestaltung des Speiseplans 23
Warmhaltezeit der Speisen 26
Vegetarische Gerichte 26
Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse 26
Qualität der eingesetzten Produkte 27
Ökologische/biologische Produkte 28
Seefische aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei 29
Verwendung von Produkten aus fairem Handel 29
Gentechnikfreie Produkte 29
Haltungsformen der Legehennen 30
Frische und Verarbeitungsqualität 30
Abfälle und Entsorgung 30

Vergabeverfahren 31
Ablauf des offenen Verfahrens 31
Ablauf des nicht offenen Verfahrens 32
Rechtsschutz 35
Nationale Verfahren 35
EU-weite Verfahren 35

Anhang 36
Beispiele zur Gestaltung des Speiseplans 36
Beispiel für Kalibrierungsvorgaben 39
Beispiele für vegetarische Menülinien 40
Nützliche Links 42
Gemeinschaftsverpflegung Bayern 43
Literatur 44
Urheberrecht 45
Impressum 45

Vorwort

Bei der Auswahl des Speisenanbieters für Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung können und sollten nicht nur finanzielle Aspekte, sondern auch Qualitätskriterien berücksichtigt werden. Durch die Verwendung von Qualitätskriterien wird ein entscheidender Beitrag zur Sicherung von Qualitätsstandards in der Verpflegung, welche in besonderem staatlichem Interesse liegen, sichergestellt. Soweit die Einrichtung bzw. deren Träger dem Vergaberecht unterliegt, muss die Auswahl eines Speisenanbieters grundsätzlich im Wettbewerb erfolgen, dessen Einhaltung die Vergabevorschriften sicherstellen sollen. Dieser Leitfaden soll Einrichtungen und deren Träger bei der Durchführung und Vorbereitung des Vergabeverfahrens unterstützen. Dabei werden die möglichen Qualitätsstandards nur in Auszügen und beispielhaft, nicht aber vollständig erfasst.

In jeder Einrichtung finden sich unterschiedliche Gegebenheiten, sodass die jeweils individuellen Bedarfe und Bedürfnisse zu berücksichtigen sind. Die Verantwortung für die individuelle Gestaltung und Durchführung des einzelnen Vergabeverfahrens liegt im Verantwortungsbereich der zuständigen Vergabestelle. Daher kann diese Broschüre lediglich eine Hilfestellung sein. Weiter ist darauf hinzuweisen, dass dieser Leitfaden nicht das gesamte Vergaberecht abbilden kann. Schließlich ist klarzustellen, dass aufgrund der erst kürzlich erfolgten umfassenden Reform des Vergaberechts die Fortentwicklung der Rechtsprechung zu beobachten bleibt. Eine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit dieses Wegweisers wird vor diesem Hintergrund durch den Herausgeber nicht übernommen. Es wird daher den Vergabestellen empfohlen, sich im Vergaberecht ständig weiterzubilden und sich mit den jeweils maßgeblichen Regelungen auseinanderzusetzen. Dieser Wegweiser beschränkt sich auf die Vergabe von Verpflegungsleistungen durch die vorstehend beschriebenen Einrichtungen bzw. deren Träger in Bayern und damit auf den für diese Einrichtungen geltenden Rechtsrahmen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns Ihre Erfahrung bei der Anwendung des Wegweisers mitteilen. Auch für Kritikpunkte sind wir dankbar.

Abkürzungen

AEUV	Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union
CPV	Common Procurement Vocabulary (Gemeinsames Vokabular öffentlicher Aufträge)
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
GWB	Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen, 4. Teil, in der Fassung vom 18.04.2016
KonzVgV	Konzessionsvergabeverordnung
UVgO	Verfahrensordnung für die Vergabe öffentlicher Liefer- und Dienstleistungsaufträge unterhalb der EU-Schwellenwerte (Unterschwellenvergabeordnung) in der Fassung vom 07.02.2017
VgV	Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (Vergabeverordnung) in der Fassung vom 18.04.2016
VOL/A	Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen – Teil A in der Fassung vom 20.11.2009

Vergaberechtliche Ausgangssituation

Rechtsrahmen

Das Vergaberecht umfasst sämtliche Regelungen, die den Einkauf von Gütern und Leistungen durch die öffentliche Hand betreffen. Eines der Ziele des Vergaberechts ist der wirtschaftliche Einkauf von Leistungen, sodass Steuergelder sparsam und sachgerecht verwendet werden. Aufträge sind in einem transparenten Wettbewerb zu beschaffen, in dem alle Teilnehmer gleich behandelt werden. Dabei ist das deutsche Vergaberecht zweigeteilt. Es sieht die Anwendung verschiedener vergaberechtlicher Regelungen vor, deren Anwendung sich danach bestimmt, ob der geschätzte Auftragswert den jeweils maßgeblichen EU-Schwellenwert erreicht oder unterschreitet. So beläuft sich z.B. der gegenwärtige EU-Schwellenwert für Lieferleistungen auf einen Betrag in Höhe von 214.000,- EUR netto. Ab Erreichen des jeweiligen EU-Schwellenwertes sind öffentliche Aufträge und Konzessionen gemäß der §§ 97 ff. GWB europaweit zu vergeben. Dadurch soll ein europaweiter Wettbewerb gewährleistet werden. Unterschreitet der geschätzte Auftragswert den jeweils maßgeblichen EU-Schwellenwert, ergibt sich die Ausschreibungspflicht insbesondere aus dem staatlichen und kommunalen Haushaltsrecht. Weiter ergeben sich bei Aufträgen unterhalb der EU-Schwellenwerte, soweit sie binnenmarktrelevant sind, Ausschreibungspflichten aus den primärrechtlichen Vorgaben des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV). Ein Auftrag ist binnenmarktrelevant, wenn er von eindeutigem grenzüberschreitendem Interesse ist. Folge ist in diesem Fall u.a., dass z.B. bei Beschränkten Ausschreibungen ohne Teilnahmewettbewerb und Verhandlungsvergaben ohne Teilnahmewettbewerb eine vorherige, ausreichend zugängliche Bekanntgabe der Vergabeabsicht und der für die Ausschreibung relevanten Informationen erfolgen muss. Dabei müssen mindestens diejenigen wesentlichen Punkte des zu erteilenden Auftrags veröffentlicht werden, die ein potenzieller Bieter für die Entscheidung, ob er Interesse an dem Auftrag bekunden will, benötigt.

Maßgebliche Regelungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen, deren geschätzter Wert den maßgeblichen EU-Schwellenwert erreicht oder überschreitet und die damit grundsätzlich EU-weit zu vergeben sind, finden sich insbesondere im Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) und in der Vergabeverordnung (VgV) sowie, sofern eine Dienstleistungskonzession vergeben wird, in der Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV).

Regelungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen, deren geschätzter Wert den maßgeblichen EU-Schwellenwert unterschreitet, enthalten für staatliche Auftraggeber in Bayern insbesondere die Bekanntmachungen der Bayerischen Staatsregierung (u.a. die Verwaltungsvorschrift zum öffentlichen Auftragswesen, welche mit Bekanntmachung der Bayerischen Staatsregierung vom 1.11.2017 veröffentlicht wurde (VVöA)) sowie die Unterschwellenvergabeordnung (UVgO). Die neu eingeführte UVgO ersetzt für staatliche Auftraggeber in Bayern die Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen (VOL/A). Dabei ermöglicht die VVöA staatlichen Auftraggebern bestimmte Abweichungen von der UVgO.

Für kommunale Auftraggeber in Bayern enthält insbesondere die Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums des Innern und für Integration über die Vergabe von Aufträgen im kommunalen Bereich vom 31. Juli 2018 (AIIMBl. S. 547), die durch Bekanntmachung vom 27. Februar 2019 (BayMBl. Nr. 90) geändert worden ist (nachfolgend „Bekanntmachung zur Vergabe von Aufträgen im kommunalen Bereich“), Regelungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen unterhalb der EU-Schwellenwerte. In dieser Bekanntmachung wird kommunalen Auftraggebern die Anwendung der UVgO empfohlen. Sofern die kommunalen Auftraggeber dieser Empfehlung folgen und die UVgO anwenden, sieht die Bekanntmachung Abweichungen von der UVgO vor. Es wird nachfolgend unterstellt, dass kommunale Gemeinschaftseinrichtungen die UVgO bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen anwenden.

Staatliche und kommunale Auftraggeber werden nachfolgend einheitlich auch als „Auftraggeber“ bezeichnet. Soweit in diesem Wegweiser der Begriff „Bieter“ verwendet wird, gelten die jeweiligen Ausführungen auch

immer für „Bietergemeinschaften", soweit nicht ausdrücklich unterschieden wird. Entsprechendes gilt für die Begrifflichkeiten „Bewerber" und „Bewerbergemeinschaft".

Wo sind die rechtlichen Vorgaben zu finden?

Vergaberechtliche Vorschriften ergeben sich u.a. aus:

- Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), Teil 4: Vergabe von öffentlichen Aufträgen und Konzessionen
- Vergabeverordnung (VgV)
- Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV)
- Unterschwellenvergabeordnung (UVgO)

Informationen zum Vergabewesen in Bayern finden sich unter: www.vergabeinfo.bayern.de

Vergabegrundsätze

Bei der Vergabe von öffentlichen Aufträgen oder Konzessionen sind die vergaberechtlichen Grundsätze einzuhalten. Diese finden sich in § 97 GWB für EU-weite Vergaben und in § 2 UVgO für Vergaben im Anwendungsbereich der UVgO. Im Folgenden wird auf die wichtigsten der in der untenstehenden Abbildung dargestellten vergaberechtlichen Grundsätze eingegangen. Diese sind die Grundsätze der Transparenz, der Gleichbehandlung, des Wettbewerbs und der Berücksichtigung mittelständischer Interessen:

Wettbewerb (§ 97 Abs. 1 S. 1 GWB, § 2 Abs. 1 S. 1 UVgO): Öffentliche Aufträge und Konzessionen sind im Wettbewerb zu vergeben. Der Wettbewerbsgrundsatz soll u.a. Chancengleichheit im und durch das Vergabeverfahren gewährleisten. Der Wettbewerbsgrundsatz verlangt dabei regelmäßig die Vergabe in einem formalisierten Verfahren, an dem sich mehrere Bieter beteiligen können. Es sollen möglichst viele Bieter die Gelegenheit haben, ihre Leistung anzubieten.

Transparenz (§ 97 Abs. 1 S. 1 GWB, § 2 Abs. 1 S. 1 UVgO): Es sind transparente und damit für die Bieter nachvollziehbare Vergabeverfahren durchzuführen. Hierdurch soll ein fairer Wettbewerb der Bieter garantiert werden und die Gefahr einer Günstlingswirtschaft oder willkürlicher Entscheidungen ausgeschlossen werden. Der Transparenzgrundsatz verlangt, dass alle Bedingungen und Modalitäten des Vergabeverfahrens in der Bekanntmachung und in den Vergabeunterlagen klar, genau und eindeutig formuliert sind, damit alle durchschnittlich fachkundigen Bieter bei Anwendung der üblichen Sorgfalt deren genaue Bedeutung verstehen und sie in gleicher Weise auslegen können und der Auftraggeber imstande ist, tatsächlich zu überprüfen, ob die Angebote der Bieter die für den betreffenden Auftrag geltenden Kriterien erfüllen. Außerdem müssen die

GRUNDSÄTZE DER VERGABE

einzelnen Verfahrensschritte und alle das Vergabeverfahren betreffenden Entscheidungen ausreichend dokumentiert werden.

Gleichbehandlung (§ 97 Abs. 2 GWB, § 2 Abs. 2 UVgO): Der Gleichbehandlungsgrundsatz soll die Entwicklung eines gesunden und effektiven Wettbewerbs zwischen den sich um einen öffentlichen Auftrag bewerbenden Unternehmen fördern und bedeutet, dass die Bieter sowohl zu dem Zeitpunkt, zu dem sie ihre Angebote vorbereiten, als auch zu dem Zeitpunkt, zu dem diese vom öffentlichen Auftraggeber beurteilt werden, gleich behandelt werden müssen. Dieser Grundsatz gebietet insbesondere, dass alle Bieter bei der Abfassung ihrer Angebote die gleichen Chancen haben, was voraussetzt, dass die Angebote aller Wettbewerber den gleichen Bedingungen unterworfen sein müssen.

Berücksichtigung mittelständischer Interessen (§ 97 Abs. 4 GWB; §§ 2 Abs. 4, 22 UVgO): Als besondere Ausprägung des Wettbewerbsgrundsatzes gilt das Gebot der losweisen Vergabe. Aufträge und Konzessionen sind in kleinere Auftragseinheiten (= Lose, siehe hierzu im Einzelnen S. 7 f.) zu teilen. Die Mittelstandsförderung im Sinne des § 97 Abs. 4 GWB, §§ 2 Abs. 4, 22 UVgO sichert kleinen und mittleren Unternehmen eine faire Wettbewerbschance, indem mittelständischen Unternehmen die Möglichkeit eröffnet wird, sich im Rahmen ihrer Leistungsfähigkeit am Wettbewerb zu beteiligen.

Auftragsgegenstand

Sobald der Auftraggeber die Entscheidung getroffen hat, Verpflegungsleistungen am Markt einzukaufen, hat er zu überlegen, welche Leistungen er im Einzelnen beschaffen möchte.

Dabei steht dem Auftraggeber ein weites Leistungsbestimmungsrecht zu, da das Vergaberecht zwar die Art und Weise der Beschaffung regelt, nicht jedoch, was der Auftraggeber beschaffen möchte. Der Auftraggeber ist also berechtigt, den Inhalt der Leistung gemäß seinen Erfordernissen und Wünschen auszugestalten. Allerdings gilt das Leistungsbestimmungsrecht nicht unbegrenzt. Seine Grenzen findet das Leistungsbestimmungsrecht in dem sog. Gebot der produktneutralen Ausschreibung. Dies bedeutet, dass der Auftraggeber in der Leistungsbeschreibung nicht auf eine bestimmte Produktion oder Herkunft oder ein besonderes Verfahren, das die Erzeugnisse oder Dienstleistungen eines bestimmten Unternehmens kennzeichnet, oder auf gewerbliche Schutzrechte, Typen oder einen bestimmten Ursprung verweisen darf, wenn dadurch Unternehmen oder bestimmte Produkte begünstigt oder ausgeschlossen werden (vgl. § 31 Abs. 6 S.1 VgV; § 23 Abs. 5 S. 1 UVgO). Allerdings kann ausnahmsweise vom dem Gebot der Produktneutralität abgewichen werden; u.a. wenn dies aus sachlichen Gründen gerechtfertigt ist (vgl. § 31 Abs. 6 S.1 VgV; § 23 Abs. 5 S. 2 f. UVgO).

Eine Abweichung aus sachlichen Gründen setzt voraus, dass

- die Abweichung durch den Auftragsgegenstand sachlich gerechtfertigt ist,
- vom Auftraggeber dafür nachvollziehbare objektive und auftragsbezogene Gründe angegeben worden sind und die Bestimmung folglich willkürfrei getroffen worden ist,
- solche Gründe tatsächlich vorhanden (festzustellen oder notfalls erwiesen) sind,
- die Bestimmung die Unternehmen nicht diskriminiert,
- und dies alles ausreichend dokumentiert wird.

Beispiel für eine Abweichung der produktneutralen Ausschreibung aus sachlichen Gründen:

Für eine Kita sollen Verpflegungsleistungen ausgeschrieben werden. Ausgehend vom Grundsatz der produktneutralen Ausschreibung müssen alle Verpflegungssysteme zugelassen werden. Ist in der Kita jedoch keine Küche vorhanden und besteht keine Möglichkeit zur Aufbereitung von Mahlzeiten des Cook & Chill oder Cook & Freeze Systems, ist es i.S.v. § 31 Abs. 6 S.1 VgV bzw. § 23 Abs. 5 S. 2 f. UVgO sachlich gerechtfertigt, in der Leistungsbeschreibung allein das System Cook & Hold vorzugeben.

Die Rechtsprechung setzt jeweils hohe Anforderungen an die Rechtfertigung für eine produktspezifische Ausschreibung und prüft genau, ob die vorgenannten Voraussetzungen eingehalten und dokumentiert sind (vgl. für Verpflegungsleistungen VK Baden-Württemberg, Beschluss vom 04.05.2018 - 1 VK 8/18).

Lose

Um den Mittelstand in Deutschland zu unterstützen, fordert das Vergaberecht, Aufträge in Teilaufträge, sog. Lose, aufzuteilen (§ 97 Abs. 4 S. 2 GWB; § 22 Abs. 1 S. 1 UVgO). Das bedeutet, dass Leistungen grundsätzlich in der Menge aufgeteilt (Teillose) und getrennt nach Art oder Fachgebiet (Fachlose) zu vergeben sind.

Beispiel für eine Losaufteilung der Menge nach (Teillose):

Es soll ein Auftrag zur Belieferung von fünf (5) räumlich entfernt auseinander liegenden Schulen mit Mittagsverpflegung vergeben werden. Nach dem vorgenannten Grundsatz der Losaufteilung hat der Auftraggeber für die räumlich entfernt liegenden Schulen fünf (5) unterschiedliche Teillose zu bilden.

Allerdings kann von dem Grundsatz der Losaufteilung abgewichen werden, wenn wirtschaftliche oder technische Gründe dies erfordern (vgl. § 97 Abs. 4 S. 3 GWB, § 22 Abs. 1 S. 2 UVgO). Es ist aus diesem Grunde in jedem Einzelfall zu prüfen, ob einzelne oder sogar alle Lose aus wirtschaftlichen oder technischen Gründen zu einem Gesamtauftrag zusammengefasst werden können. Dabei ist zu beachten, dass Lose regelmäßig insbesondere kleineren und regionalen Speisenanbietern eine Teilnahme an einem Vergabeverfahren erlauben. Je umfangreicher der jeweilige Auftrag, desto schwieriger wird es in der Regel für kleine Unternehmen, diesen Auftrag ausführen zu können und sich an dem Vergabeverfahren zu beteiligen.

Beispiel für eine Abweichung vom Grundsatz der Losaufteilung:

Ein Träger beabsichtigt, einen Auftrag zur Speisenlieferung für eine Schule und die daneben liegende Kita zu vergeben. Er hat berechnet, dass die täglichen Fahrtkosten außer Verhältnis zu den Kosten für die Speisen stehen, wenn getrennte Lieferaufträge für die Schule und Kita vergeben würden. Weiter wäre der einzelne Auftrag zur Speisenversorgung der Kita aufgrund der geringen Anzahl der dort zu versorgenden Kinder und der Fahrtkosten unwirtschaftlich für den Träger und daher nicht umsetzbar. Unter diesen Voraussetzungen sprechen im Rahmen der jeweils durchzuführenden Interessensabwägung gute Gründe dafür, dass wirtschaftliche Gründe eine Gesamtvergabe der Speisenlieferung für Schule und Kita erfordern.

Außerdem können sog. Angebots- und Zuschlagslimitierungen festgelegt werden. Dies bedeutet, dass jeder Bieter nur auf eine begrenzte Anzahl von Losen Angebote abgeben darf (= Angebotslimitierung) und der Auftraggeber die Zahl der Lose begrenzen kann, auf die ein Bieter den Zuschlag erhalten darf (= Zuschlagslimitierung). So kann verhindert werden, dass ein einzelner Bieter den Zuschlag für alle Lose erhält. Siehe hierzu im Einzelnen § 30 VgV und § 22 UVgO.

Lieferauftrag, Dienstleistungsauftrag und Dienstleistungskonzession

Öffentliche Auftraggeber können Verpflegungsleistungen als öffentlichen Liefer- oder Dienstleistungsauftrag oder als Dienstleistungskonzession vergeben. Danach richten sich die zu beachtenden Vergabebestimmungen und die relevanten EU-Schwellenwerte.

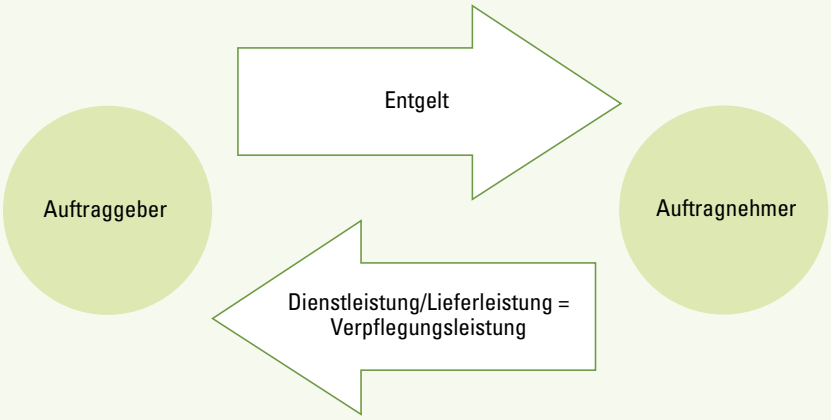
Liefer- und Dienstleistungsauftrag

Ein öffentlicher Liefer- oder Dienstleistungsauftrag unterscheidet sich von einer Dienstleistungskonzession u.a. dahingehend, dass der Auftraggeber für die vom Auftragnehmer erbrachte Leistungserbringung ein Entgelt an den Auftragnehmer bezahlt.

Beispiel für einen Lieferauftrag

Der Träger einer Kita vergibt den Auftrag zur Lieferung von Mittagsverpflegung für eine Kita. Der Lieferant liefert die fertig zubereiteten Speisen zur Kita und erhält vom Träger die vereinbarte Vergütung. Weitere Leistungen erbringt der Lieferant nicht.

DARSTELLUNG EINES LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSAUFTRAGS



Hinsichtlich der Vertragslaufzeit gibt es für öffentliche Liefer- und Dienstleistungsaufträge keine ausdrücklich normierte zeitliche Begrenzung. Im Hinblick auf den Grundsatz des Wettbewerbs spricht sich insbesondere die nationale Rechtsprechung für eine Begrenzung der Laufzeit aus (vgl. VK Bund, Beschluss vom 16.05.2015 - VK 2 - 27/15; Beschluss vom 08.04.2015 - VK 2-21/15). Die Vergabekammer des Bundes hat sich in den von ihr entschiedenen Einzelfällen für eine Begrenzung der Laufzeit auf 4 Kalenderjahre ausgesprochen (vgl. VK Bund, Beschluss vom 16.05.2015 - VK 2 - 27/15; Beschluss vom 08.04.2015 - VK 2-21/15). Zwar haben sich, soweit ersichtlich, die für die vergaberechtliche Rechtsprechung maßgeblichen Nachprüfungsinstanzen in Bayern mit der Frage, ob die Laufzeit eines Vertrages begrenzt werden muss, noch nicht befasst. Bis zu einer entsprechenden Entscheidung empfiehlt es sich aber, Aufträge für Verpflegungsleistungen vor dem Hintergrund der vorgenannten Rechtsprechung nur befristet zu vergeben.

PRAXISTIPP

Verpflegungsleistungen werden oftmals für 4 Jahre ausgeschrieben.

Dienstleistungskonzession

Bei einer Dienstleistungskonzession räumt der Auftraggeber dem Auftragnehmer (Speisenanbieter) für die von diesem zu erbringende Dienstleistung das Recht zur Verwertung der Dienstleistung ein (ggf. zzgl. einer Zahlung). Die Vergütung für seine Dienstleistung erhält der Auftragnehmer von Dritten (z. B. den Essensteilnehmern). Wesentliches Unterscheidungsmerkmal zum öffentlichen Dienstleistungsauftrag ist dabei, dass bei einer Dienstleistungskonzession das Betriebsrisiko beim Auftragnehmer liegt, was voraussetzt, dass dieser das wirtschaftliche Nutzungs- und Verwertungsrisiko trägt.

Die Laufzeit eines Konzessionsvertrages muss gemäß § 3 Abs. 1 S. 1 KonzVgV zeitlich begrenzt sein. Die regelmäßige Laufzeit von Dienstleistungskonzessionen bei Verpflegungsleistungen liegt bei fünf Jahren.

Beispiel für eine Dienstleistungskonzession

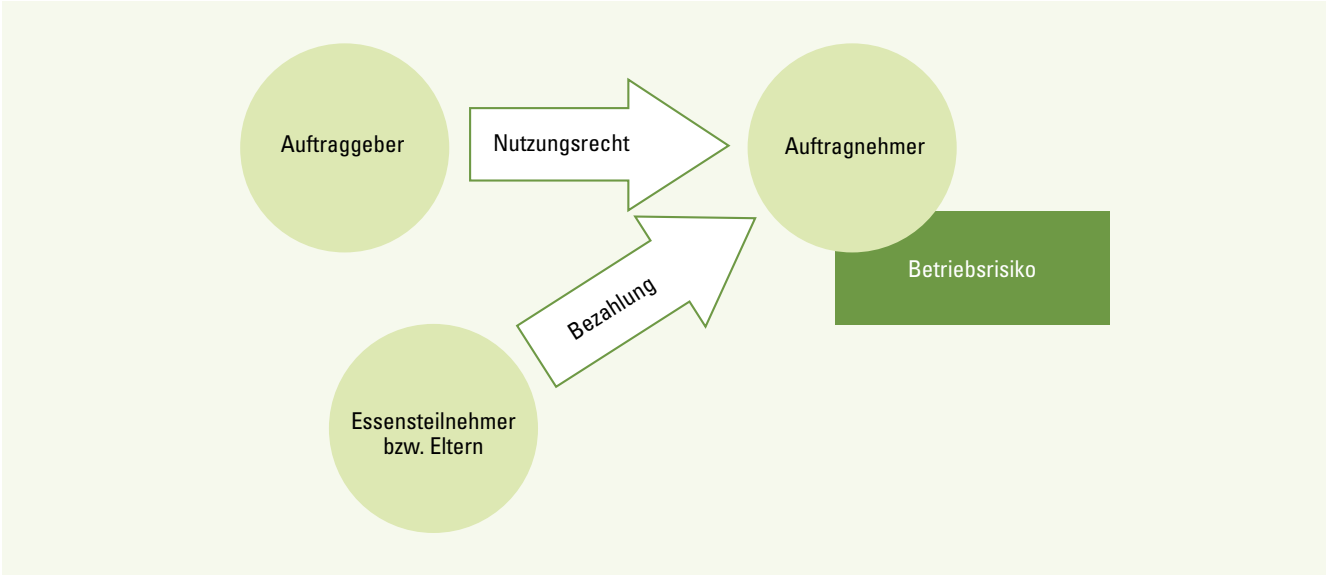
Eine öffentliche Einrichtung vergibt die Bewirtschaftung ihrer Betriebsgastronomie für die Dauer von vier Jahren. Der Betreiber erhält das Nutzungsrecht für die Kantine und bietet die von ihm zubereiteten Speisen auf eigenes wirtschaftliches Risiko an. Die Speisen werden direkt von den Essensteilnehmern bezahlt.

„Das Betriebsrisiko liegt beim Auftragnehmer" – Was bedeutet das?

In der Praxis zahlen in diesen Fällen die Essensteilnehmer bzw. bei Kindern deren Eltern regelmäßig auf Grundlage privatrechtlicher Verträge direkt an den Speisenanbieter eine Vergütung. Soweit eine Zuzahlung seitens des Auftraggebers erfolgt, darf diese nicht so hoch sein, dass kein Betriebsrisiko für den Auftragnehmer mehr besteht.

Andernfalls handelt es sich nicht um eine Dienstleistungskonzession, sondern um einen öffentlichen Dienstleistungsauftrag.

DARSTELLUNG EINER DIENSTLEISTUNGSKONZESSION



Vorbereitung der Ausschreibung

Für die Vorbereitung und Durchführung der Ausschreibung sollte ausreichend Zeit eingeplant und ein realistischer Zeitplan erstellt werden.

So nimmt bereits die Erstellung der Vergabeunterlagen und die jeder Vorbereitung immanente Abstimmung zwischen den einzelnen Verantwortlichen regelmäßig einen gewissen Zeitraum in Anspruch. Wird im Rahmen der Vorbereitung zu oberflächlich gearbeitet, rächen sich etwaige Fehler regelmäßig bereits im Vergabeverfahren, spätestens aber in der Vertragsdurchführung. Das ist in beiden Fällen ärgerlich, weil sich Fehler im späteren Vergabeverfahren nur schwer und teilweise gar nicht korrigieren lassen. Die Folge kann in diesen Fällen die Aufhebung des Vergabeverfahrens sein und dies Schadenersatzansprüche der Bieter begründen. Ist der Vertrag dagegen bereits geschlossen, kann der Vergabeverstoß nicht mehr korrigiert werden und es muss mit Nachtragsforderungen und sogar mit Vertragsstreitigkeiten gerechnet werden.

Weiter ist für die Durchführung des Vergabeverfahrens ausreichend Zeit vorzusehen. Schließlich muss dem Auftragnehmer ausreichend Zeit zur Vorbereitung der Leistungsausführung eingeräumt werden.

Bedarfsbestimmung und Definition des Auftragsgegenstands

Entscheidend für einen reibungslosen Ablauf des Vergabeverfahrens ist die sorgfältige Definition des Auftragsgegenstandes, d. h. der gewünschten Verpflegungsleistungen. Daher sollte zu Beginn eine Ist-Analyse und Bedarfsbestimmung durchgeführt werden. So wird deutlich, welche Möglichkeiten und Bedarfe vor Ort in der Einrichtung bestehen.

Hierfür sollte zunächst die Strategieplanung durch die Leitungsebene erfolgen, um Zuständigkeiten und Finanzierungsverantwortungen festzulegen.

In der Analysephase sollten Rahmenbedingungen, Bedarfe und Wünsche hinsichtlich der Verpflegung festgestellt werden. Hilfreich ist daher die Benennung eines Verpflegungsbeauftragten. Diese Person ist erster Ansprechpartner in Sachen Verpflegung und Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten. Weiterhin empfiehlt sich die Gründung eines Essensgremiums. Mitglieder dieses Gremiums sollten insbesondere die Einrichtungsleitung, der Träger, der Verpflegungsverantwortliche, die Vertreter der Essensteilnehmer sowie weitere mögliche Verpflegungsbeteiligte sein.

PRAXISTIPP

Indem alle Akteure der Verpflegung mit eingebunden, Ideen ausgetauscht und Bedenken geäußert werden, kann von Beginn an die Akzeptanz der Verpflegung gefördert werden. Dabei dürfen die vergaberechtlichen Rahmenbedingungen nicht außer Acht gelassen werden. Im Stadium der Analysephase können Bedarfe erfasst und Meinungen ausgetauscht werden, sodass ein gemeinsames Verpflegungskonzept erarbeitet werden kann. Dieses bildet die Grundlage für die Leistungsbeschreibung der Ausschreibung. Sobald das Vergabeverfahren für die Verpflegungsleistung begonnen ist, ist eine Änderung der Leistungsanforderungen nicht mehr möglich.

Ein gemeinsam erstelltes Verpflegungskonzept stellt dar, wie die Verpflegung organisiert werden soll und beinhaltet den Konsens der Beteiligten zum Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem, zu den Rahmenbedingungen und zu den Anforderungen an die Verpflegung. Damit ist der Auftragsgegenstand definiert. Mithilfe dieser Grundlage können weitere finanzielle Entscheidungen getroffen und die Leistungsbeschreibung erstellt werden.

PRAXISTIPP

Zum gemeinsamen Austausch sind regelmäßige Treffen erforderlich. Für diese sollten Tagesordnungen und Protokolle erstellt werden, um den aktuellen Informationsstand und getroffene Entscheidungen festzuhalten.

Hilfreiche Fragen für die Erhebung der Rahmenbedingungen für die zukünftige Verpflegungsleistung:

- Wo befindet sich die Einrichtung?
- Wer ist an der Einrichtung Ansprechpartner für die Verpflegung?
- Wie viele Personen sind insgesamt in der Einrichtung?
- Wie viele Personen nehmen potentiell an der Verpflegung teil?
- Welche Räumlichkeiten stehen für die Verpflegung zur Verfügung?
- Welche Ausstattung mit Geräten und Geschirr ist jeweils vorhanden?
- Welche Produktionssysteme sind vor Ort möglich?
- Welche Ausgabesysteme sind vor Ort möglich?
- Wie sind die Essenszeiten für die Verpflegung?
- Welche Angebote bestehen bereits vor Ort: Waren- oder Getränkeautomaten, Kioskangebote?
- Wie ist die Erfassung und Übernahme von Betriebskosten geregelt?

Hilfreiche Fragen für die Bedarfsbestimmung:

- In welchem Umfang soll Verpflegung angeboten werden – nur Mittagsverpflegung und/oder Frühstück und/oder Zwischenverpflegung?
- Für welchen Zeitraum wird ein Auftragnehmer gesucht?
- Soll ein Dienstleistungsauftrag oder eine Dienstleistungskonzession vergeben werden?
- Welches Bestellsystem ist an der Einrichtung möglich? Wer stellt das Bestellsystem bereit?
- Welche Stornierungsmöglichkeiten soll es geben?
- An welchen Tagen soll die Verpflegung angeboten werden?
- Wie viele Menülinien sollen angeboten werden?
- Welche Qualitätskriterien sollen beachtet werden (z. B. Bayerische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung, Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE))?
- Welches Getränkeangebot soll vorhanden sein?
- Werden Aktionstage gewünscht? Wenn ja, in welcher Art und Häufigkeit?
- Welche Anforderungen gibt es bei besonderen Ernährungsbedürfnissen wie krankheitsbedingten oder kulturellen Speisevorgaben? Welche Alternativen sollen vorgehalten werden?
- Welche Anforderungen bestehen hinsichtlich der Verwendung von ökologischen, saisonalen oder fair gehandelten Produkten?
- Welches Bezahlsystem ist an der Einrichtung möglich? Wer stellt das Bezahlsystem?
- Gibt es Preisvorgaben?
- Muss das Personal vom Auftragnehmer gestellt werden? Falls ja, welche Anforderungen werden an das Personal gestellt?
- Welche Reinigungsaufgaben hat der Auftragnehmer zu erfüllen?
- Welche Entsorgungsaufgaben hat der Auftragnehmer zu erfüllen?
- Wie soll das Abfallmanagement gestaltet sein? Ist ein Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gewünscht?

Markterkundung

Im Vorfeld eines Vergabeverfahrens können Markterkundungen durchgeführt werden, um auf diese Weise die Auftragsvergabe vorzubereiten und Unternehmen über die Auftragsvergabepläne und -anforderungen zu unterrichten (vgl. näher § 28 VgV; § 20 UVgO).

Schätzung des Auftragswertes

Wie bereits im 1. Abschnitt (Vergaberechtliche Ausgangsituation, Unterabschnitt „Rechtsrahmen“ (S. 5)) erwähnt, muss für die Frage, ob ein Auftrag europaweit nach den §§ 97 ff. GWB oder nach den Regelungen unterhalb der EU-Schwellenwerte zu vergeben ist, der Auftragswert zutreffend geschätzt werden. Dabei ist grundsätzlich auf den geschätzten Gesamtwert des Auftrages (ohne Umsatzsteuer) abzustellen. Bei der Berechnung ist zwischen Liefer- und Dienstleistungsaufträgen sowie Dienstleistungskonzessionen zu unterscheiden.

Liefer- und Dienstleistungsauftrag

Die maßgebliche Regelung zur Schätzung des Auftragswertes bei öffentlichen Liefer- und Dienstleistungsaufträgen enthält § 3 VgV. Dieser sieht eine Reihe von

Sondervorschriften zur Schätzung des Auftragswertes vor. So kann z.B. gemäß § 3 Abs. 11 Nr. 2 VgV bei zeitlich befristeten Aufträgen mit einer Laufzeit von über 48 Monaten oder bei Verträgen mit einer unbefristeten Laufzeit, für die jeweils kein Gesamtwert angegeben wird, zur Bestimmung des Auftragswertes der 48-fache Monatswert herangezogen werden (vgl. § 3 Abs. 11 Nr. 2 VgV).

Falls eine Losvergabe stattfindet, muss bei der Vergabe von mehreren Losen eines Dienstleistungsauftrages und bei der Vergabe von mehreren Losen eines Lieferauftrages, soweit sie gleichartige Lieferungen betreffen, der Wert aller Lose berücksichtigt werden (vgl. § 3 Abs. 7, Abs. 8 VgV).

PRAXISTIPP

Die Vergabekammer Südbayern hat in einer Entscheidung aus dem Jahre 2017 (Beschluss vom 23.08.2017 - Z3-3-3194-1-24-05/17) Folgendes in die Auftragswertberechnung miteinbezogen:

Geschätzter Portionspreis x geschätzte tägliche Anzahl der Essen x Verpflegungstage während der Vertragslaufzeit + geschätzte Kosten für die Bereitstellung des Geschirrs + geschätzte Betriebs-, Unterhalts- und Wartungskosten

Dienstleistungskonzession

Berechnet wird der geschätzte Gesamtumsatz des Auftragnehmers über die Vertragsdauer (vgl. § 2 KonzVgV). Findet eine Losvergabe statt, muss der Gesamtwert aller Lose berechnet werden.

PRAXISTIPP

In die Berechnung des Wertes einer Dienstleistungskonzession fließen die folgenden Kosten ein:

Voraussichtlicher Gesamtwert des Auftrags ohne Umsatzsteuer, d. h. insbesondere voraussichtliche Zahlungen Dritter an den Speisenanbieter als Gegenleistung für die Speisen, voraussichtliche zusätzliche Zahlungen des Auftraggebers, etwaige staatliche Investitionshilfen, voraussichtliche sonstige finanzielle Vorteile jeder Art

Schwellenwerte

Die derzeitigen, für die Vergabe von Verpflegungsleistungen maßgeblichen, EU-Schwellenwerte stellen sich wie folgt dar:

Lieferauftrag	214.000 € netto
Dienstleistungsauftrag	214.000 € netto
Auftrag über soziale und besondere Dienstleistung	750.000 € netto
Dienstleistungskonzession	5.350.000 € netto

Die Schwellenwerte für ein EU-weites Verfahren werden im zweijährigen-Rhythmus angepasst, zuletzt zum 01.01.2020.

Soziale und besondere Dienstleistungen sind solche Dienstleistungen, die im Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU genannt sind. Ob ein Dienstleistungsauftrag als eine solche Dienstleistung eingeordnet und damit erst ab einem geschätzten Auftragswert von 750.000 € netto gemäß der §§ 97 ff. GWB europaweit vergeben werden muss, muss im jeweiligen Einzelfall anhand des jeweiligen CPV-Codes geprüft werden.

Was ist ein CPV Code?

CPV steht für „Common Procurement Vocabulary", d. h. „Gemeinsames Vokabular für öffentliche Aufträge". Es dient zur einheitlichen Beschreibung des Auftragsgegenstandes bei EU-Vergabeverfahren. Hierfür wird dem Auftragsgegenstand ein numerischer Code aus bis zu neun Ziffern zugeordnet. Auftraggeber müssen in den Bekanntmachungen den passenden CPV-Code für die zu vergebende Leistung angeben. Dadurch wird Unternehmen die Suche nach passenden Ausschreibungen erleichtert.

Bestimmung der Verfahrensart

Für die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen sind verschiedene Verfahrensarten denkbar. Diese richten sich nach der auszuschreibenden Leistung und deren Auftragswert (vgl. S. 31). Regelmäßig kommen dabei die folgenden Verfahrensarten in Betracht:

Liefer- und Dienstleistungen mit einem Auftragswert, der den jeweils maßgeblichen **EU-Schwellenwert** unterschreitet (für staatliche Auftraggeber: VVöA i.V.m. § 8 ff. UVgO; für kommunale Auftraggeber: Nr.1.2 der Bekanntmachung von Aufträgen im kommunalen Bereich i.V.m. § 8 ff. UVgO)	Grundsatz Wahlweise **Öffentliche Ausschreibung** oder **Beschränkte Ausschreibung** mit Teilnahmewettbewerb Ausnahme nur, soweit gemäß VVöA (für staatliche Auftraggeber) und Bekanntmachung zur Vergabe von Aufträgen im kommunalen Bereich (für kommunale Auftraggeber) oder § 8 Abs. 3, Abs. 4 UVgO ausdrücklich zugelassen Beschränkte Ausschreibung ohne Teilnahmewettbewerb, Verhandlungsvergabe mit oder ohne Teilnahmewettbewerb
Liefer- und Dienstleistungen mit einem Auftragswert, der den jeweiligen **EU-Schwellenwert erreicht** oder **überschreitet** (§ 14 ff. VgV)	Grundsatz Wahlweise **offenes Verfahren** oder nicht **offenes Verfahren** Ausnahme und nur, soweit nach VgV ausdrücklich zugelassen Insbesondere Verhandlungsverfahren mit oder ohne Teilnahmewettbewerb
Dienstleistungskonzession mit einem Auftragswert, der den maßgeblichen **EU-Schwellenwert unterschreitet**	Es existieren **keine Verfahrensregelungen**, dennoch keine Vergabe im „rechtsfreien Raum". Maßgeblich ist vielmehr Art. 3 GG sowie, bei einer Dienstleistungskonzession mit Binnenmarktrelevanz, die Grundsätze und Grundfreiheiten des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV). Es gelten (daher) neben dem Gleichbehandlungsgrundsatz insbesondere die Vergabegrundsätze der Transparenz und des Wettbewerbs
Dienstleistungskonzession mit einem Auftragswert, der den maßgeblichen **EU-Schwellenwert unterschreitet**	Es existieren **keine Verfahrensregelungen**, dennoch keine Vergabe im „rechtsfreien Raum". Maßgeblich ist vielmehr Art. 3 GG sowie, bei einer Dienstleistungskonzession mit Binnenmarktrelevanz, die Grundsätze und Grundfreiheiten des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV). Es gelten (daher) neben dem Gleichbehandlungsgrundsatz insbesondere die Vergabegrundsätze der Transparenz und des Wettbewerbs

Bei der Vergabe von öffentlichen Liefer- und Dienstleistungsaufträgen unterhalb des EU-Schwellenwerts erfolgt in der Regel eine Öffentliche Ausschreibung oder eine Beschränkte Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb. Bei einer Öffentlichen Ausschreibung fordert der Auftraggeber eine unbeschränkte Anzahl von Unternehmen öffentlich zur Abgabe von Angeboten auf. Jedes interessierte Unternehmen kann ein Angebot abgeben. Bei einer Beschränkten Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb fordert der Auftraggeber eine unbeschränkte Anzahl von Unternehmen im Rahmen eines Teilnahmewettbewerbs öffentlich zur Abgabe von Teilnahmeanträgen auf. Nur diejenigen Unternehmen, die vom Auftraggeber nach Prüfung der übermittelten Informationen dazu aufgefordert werden, dürfen ein Angebot abgeben. Dabei darf gemäß § 36 UVgO die Zahl der geeigneten Bewerber, die zur Abgabe eines Angebots aufgefordert werden, nicht niedriger als drei sein.

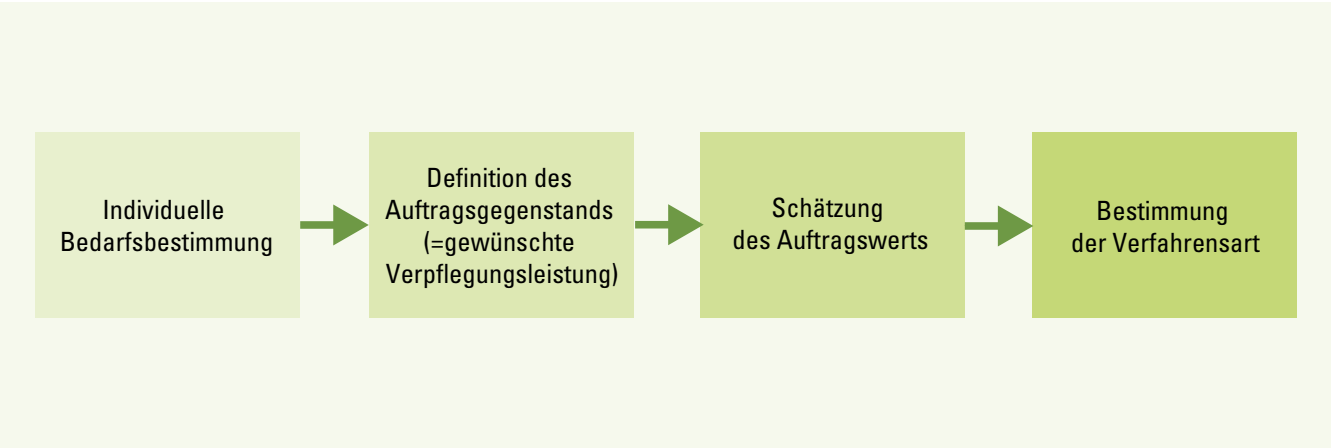
Oberhalb des EU-Schwellenwerts haben sich für die Vergabe von öffentlichen Liefer- und Dienstleistungsaufträgen das offene und das nicht offene Verfahren bewährt. Bei einem offenen Verfahren fordert der öffentliche Auftraggeber eine unbeschränkte Anzahl von Unternehmen öffentlich zur Abgabe von Angeboten auf. Jedes interessierte Unternehmen kann ein Angebot abgeben. Bei einem nicht offenen Verfahren fordert der öffentliche Auftraggeber eine unbeschränkte Anzahl von Unternehmen im Rahmen eines Teilnahmewettbewerbs öffentlich zur Abgabe von Teilnahmeanträgen auf. Jedes interessierte Unternehmen kann einen Teilnahmeantrag abgeben. Nur diejenigen Unternehmen, die vom öffentlichen Auftraggeber nach Prüfung der übermittelten Informationen dazu aufgefordert werden, können ein Angebot einreichen. Die Anzahl der geeigneten Bewerber, die zur Abgabe eines Angebots oder zur Teilnahme an Verhandlungen aufgefordert werden, kann beim nicht offenen Verfahren und beim Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb nach § 51 VgV beschränkt werden, darf jedoch beim nicht offenen Verfahren nicht niedriger als fünf und beim Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb nicht weniger als drei betragen.

PRAXISTIPP

Das nicht offene Verfahren (für Verpflegungsleistungen oberhalb des Schwellenwerts) bzw. die Beschränkte Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb (für Verfahren unter dem Schwellenwert) bieten sich insbesondere an, wenn ein Probeessen bewertet wird, weil auf diese Weise die Anzahl der Probeessen und damit der Wertungsaufwand beschränkt werden kann.

Die nachfolgende Abbildung fasst die bisherigen Schritte bei der Vorbereitung der Ausschreibung zusammen:

SCHRITTE ZUR VORBEREITUNG DER AUSSCHREIBUNG



Vergabeunterlagen

Die Vergabeunterlagen müssen alle Angaben beinhalten, die Unternehmen die Entscheidung zur Teilnahme am Vergabeverfahren ermöglichen. In der Regel bestehen die Vergabeunterlagen aus (vgl. § 29 VgV, § 21 UVgO):

- dem Anschreiben, insbesondere der Aufforderung zur Abgabe von Teilnahmeanträgen oder Angeboten oder Begleitschreiben für die Abgabe der angeforderten Unterlagen
- den Bewerbungsbedingungen, d. h. der Beschreibung der Einzelheiten zur Durchführung des Verfahrens einschließlich der Angabe der Eignungs- und Zuschlagskriterien, sofern nicht bereits in der Auftragsbekanntmachung genannt
- den Vertragsunterlagen, d. h. Leistungsbeschreibung und Vertragsbedingungen

Leistungsbeschreibung

Kernstück der Vergabeunterlagen ist die Leistungsbeschreibung, in der die ausgeschriebene Leistung beschrieben sein muss. Daher muss die Leistungsbeschreibung mit größter Sorgfalt unter Beachtung der Vergabegrundsätze erstellt werden. Die Leistungsbeschreibung muss eine klare Kalkulationsgrundlage für die Bieter bieten. Daher sind alle kalkulationsrelevanten Umstände in der Leistungsbeschreibung anzugeben. Die zu erbringenden Leistungen sind so eindeutig und erschöpfend wie möglich darzustellen.

Basis für die Leistungsbeschreibung sind bei der Vergabe von Verpflegungsaufträgen regelmäßig die Ergebnisse der Analysephase und das ggf. daraufhin erstellte Verpflegungskonzept (siehe hierzu S. 10). Dabei bietet sich die Möglichkeit an, in der Leistungsbeschreibung Mindestanforderungen an die Qualität der vom Auftragnehmer zu erbringenden Verpflegungsleistung festzulegen. Mindestanforderungen sind vom Auftraggeber festgelegte Anforderungen an die vom Auftragnehmer zu erbringende Leistung, z.B. die Vorgabe, eine Mahlzeit anzubieten, bei der die Warmhaltezeit maximal 180 Minuten beträgt. Ein Angebot, das die Mindestanforderungen nicht erfüllt, ist von der Wertung zwingend auszuschließen (§ 57 Abs. 1 Nr. 4 VgV; § 42 Abs. 1 Nr. 4 UVgO).

PRAXISTIPP

Die Anforderungen der Leistungsbeschreibung sind mit Augenmaß zu formulieren. Je höher die Anforderungen an die Verpflegungsleistungen sind, desto weniger Bieter können diese möglicherweise erfüllen. Dies kann dazu führen, dass keine Angebote abgegeben werden.

In der Leistungsbeschreibung ist der Auftragsgegenstand so eindeutig und erschöpfend wie möglich zu beschreiben, sodass die Beschreibung für alle Bieter gleich verständlich ist und die Angebote der Bieter miteinander verglichen werden können. Hat ein Bieter dennoch offene Fragen, kann er diese beim Auftraggeber stellen und insbesondere klarstellende oder ergänzende Informationen einholen. Diese zusätzlichen Informationen müssen allen Bietern zugänglich gemacht werden, um die Gleichbehandlung der Bieter zu gewährleisten.

Eine nicht eindeutige Leistungsbeschreibung kann dazu führen, dass Auftraggeber und Bieter unterschiedliche Ansichten über den genauen Leistungsumfang haben. Hierbei gilt: Widersprüche und Unklarheiten in der Leistungsbeschreibung gehen im Zweifel zu Lasten des öffentlichen Auftraggebers. Mit der Angebotsunterzeichnung wird die Leistungsbeschreibung zum Vertragsbestandteil und die Bieter verpflichten sich, die geforderten Leistungen zu erbringen.

Was sind mögliche Folgen einer nicht eindeutigen Leistungsbeschreibung?

- Nicht vergleichbare Angebote und daraus resultierend keine Möglichkeit der vergaberechtskonformen Angebotswertung
- Nachprüfungsverfahren bei nicht vergaberechtskonformer Angebotswertung
- Überhöhte Angebotspreise, da nicht benötigte Leistungen mit einberechnet werden
- Meinungsverschiedenheiten hinsichtlich des geschuldeten Leistungsumfangs bei der späteren Auftragsdurchführung
- Nachtragsforderungen

PRAXISTIPP

Die eindeutige Beschreibung der gewünschten Leistung ist elementar für die spätere Zufriedenheit mit der erbrachten Verpflegung. So ist beispielsweise die Aussage, dass eine „gesunde Mahlzeit" bereitgestellt werden muss, wenig hilfreich und sogar vergaberechtlich problematisch. Der Begriff „gesund" lässt zahlreiche Interpretationen zu. Besser ist es, die Anforderungen, welche der Auftraggeber an eine „gesunde Mahlzeit" stellt, präzise in die Leistungsbeschreibung aufzunehmen.

Bei der Formulierung von geforderten Leistungen muss auf klare Aussagen geachtet werden! Daher sollten keine Aussagen mit „sollte, wünschenswert wäre, etc.", sondern „muss" verwendet werden. Weiterhin bietet es sich an, „mindestens" und „höchstens" als Formulierung zu wählen, sodass für den Bieter die Möglichkeit besteht, eine darüber hinausgehende Leistung zu erbringen.

Neben der Leistungsbeschreibung haben die Vergabeunterlagen unter anderem die Eignungs- und Zuschlagskriterien zu enthalten, soweit diese nicht bereits in der ggf. erforderlichen Auftragsbekanntmachung (siehe S. 32) genannt sind bzw. im Hinblick auf die Eignungskriterien genannt sein müssen (vgl. hierzu nachfolgend).

Es muss dabei stets genau zwischen Eignungs- und Zuschlagskriterien unterschieden werden.

Eignungskriterien

Öffentliche Liefer- und Dienstleistungsaufträge und Dienstleistungskonzessionen werden an fachkundige und leistungsfähige (= geeignete) Unternehmen vergeben. Zur Überprüfung der Fachkunde und Leistungsfähigkeit der Bieter legt der Auftraggeber bestimmte Eignungskriterien fest.

Eignungskriterien dürfen sich auf folgende Aspekte beziehen:

- Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung
- wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit
- technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Die Eignungskriterien müssen mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung und in einem angemessenen Verhältnis stehen.

Welche Kriterien können als Eignungskriterien definiert werden?

Oberhalb der Schwellenwerte sind die maßgeblichen Regelungen für die Eignungskriterien in den §§ 44-46 VgV aufgeführt.

Unterhalb der Schwellenwerte sind Vorgaben zu Eignungskriterien in § 33 UVgO zu finden.

Bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen bietet es sich insbesondere an, Nachweise betreffend die Eignungskategorie der technischen und beruflichen Leistungsfähigkeit der Bieter zu fordern.

Als Beleg der erforderlichen technischen und beruflichen Leistungsfähigkeit der Bieter bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen können u.a. verlangt werden:

- Angemessene Anzahl an Referenzen über geeignete Leistungen der letzten drei Jahre (unter Berücksichtigung von Verpflegungssystem/täglich zu liefernder Portionszahl)
- Beschreibung der Maßnahmen der Qualitätssicherung, hier insbesondere Qualitätsmanagementsystem einschließlich Hygienekonzept
- Erklärung zur durchschnittlichen Beschäftigtenanzahl des Unternehmens und des Führungspersonals aus den letzten drei Jahren
- Einschlägige berufliche Qualifikation der Leitung des Unternehmens, z. B. Koch, Diätassistent, Ökotrophologe oder vergleichbare Ausbildung
- Nachweis über technische Fachkräfte in der Qualitätskontrolle

Soweit möglich sollten von den Bietern als Eignungsnachweise Eigenerklärungen verlangt werden. Jede Einrichtung muss individuell entscheiden, was als wichtig erachtet wird.

Außerdem dürfen auf Seiten eines Bieters keine Ausschlussgründe nach § 123 und § 124 GWB vorliegen. Auch insofern wird zum entsprechenden Nachweis regelmäßig eine Eigenerklärung gefordert, ggf. unter Verweis auf etwaige Selbstreinigungsmaßnahmen im Sinne des § 125 GWB.

Eignungskriterien und Eignungsnachweise müssen bekannt gemacht werden. Deshalb müssen die Eignungskriterien sowie die Eignungsnachweise, soweit im Einzelfall eine Auftragsbekanntmachung erforderlich ist, bereits in der Auftragsbekanntmachung genannt sein.

Zuschlagskriterien

Der Zuschlag ist gemäß § 127 Abs. 1 GWB, § 58 Abs. 1 VgV und § 43 Abs. 1 UVgO auf das wirtschaftlichste Angebot zu erteilen. Das wirtschaftlichste Angebot bestimmt sich nach dem besten Preis-/Leistungs-Verhältnis. Grundlage für die Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots ist eine Bewertung des öffentlichen Auftraggebers, ob und inwieweit das Angebot die vorgegebenen Zuschlagskriterien erfüllt. Dem öffentlichen Auftraggeber steht dabei ein weiter Spielraum zu, welche Zuschlagskriterien er zur Bewertung des wirtschaftlichsten Angebotes berücksichtigen möchte.

Was bedeutet Zuschlagskriterien?

Anhand der Zuschlagskriterien wird ein Angebot bewertet.

Zuschlagskriterien werden oftmals auch als Wertungskriterien, Bewertungskriterien, oder B-Kriterien bezeichnet. Wichtig ist immer eine eindeutige Bezeichnung!

Zuschlagskriterien müssen mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen. Sie müssen so festgelegt und bestimmt sein, dass die Möglichkeit eines wirksamen Wettbewerbs gewährleistet wird, der Zuschlag nicht willkürlich erteilt werden kann und eine wirksame Überprüfung möglich ist, ob und inwieweit die Angebote die Zuschlagskriterien erfüllen. Die Zuschlagskriterien dürfen sich auf die folgenden Aspekte beziehen:

- Preis
- Qualitative Aspekte
- Umweltbezogene Aspekte
- Soziale Aspekte

Im Zusammenhang mit der Vergabe von Verpflegungsleistungen kommen neben dem Preis oder den Kosten z.B. die folgenden Zuschlagskriterien in Betracht:

Mögliche Zuschlagskriterien für die Vergabe von Verpflegungsleistungen:

- Warmhaltezeiten (beispielsweise der Zeitraum, der eine festgelegte maximale Warmhaltezeit unterschreitet)
  Beispiel: Es wird bewertet, ob und in welchem Umfang der Bieter die in der Leistungsbeschreibung vorgegebenen Maximal-Warmhaltezeiten unterschreitet.
- Sensorische Qualitätsbewertung, welche im Rahmen eines Probeessens beurteilt wird
  Beispiel: Es wird bewertet, inwieweit die Speisen des Probeessens definierte Kriterien bezüglich Aussehen, Geruch, Mundgefühl und Geschmack erfüllen.
- Höhe des Bio-Anteils der Speisen (beispielsweise der Anteil, der über einen festgelegten Mindest-Bio-Anteil hinausgeht)
  Beispiel: Es wird bewertet, in welchem Umfang der Bieter über den in der Leistungsbeschreibung konkret geforderten Mindestanteil an ökologisch/biologischen Produkten entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinaus für den Auftragsfall ökologisch/biologische Produkte entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 verwendet.
- Stornierungsfristen im Rahmen des Bestellvorgangs
  Beispiel: Es wird bewertet, ob und in welchem Umfang die Bieter die in der Leistungsbeschreibung vorgegebenen Stornierungsfristen des Bestellvorgangs unterschreiten.

Die Zuschlagskriterien können in der Auftragsbekanntmachung oder in den Vergabeunterlagen angegeben sein.

Der Preis (oder die Kosten) sollte(n) ein Zuschlagskriterium sein (zur Möglichkeit, auch Festpreise oder Festkosten vorzugeben, siehe § 58 Abs. 2 S. 3 VgV und § 43 Abs. 2 S. 3 UVgO). Bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen ist zu empfehlen, neben dem Preis (oder den Kosten) weitere Zuschlagskriterien zu verwenden, da nach der Rechtsprechung qualitative Zuschlagskriterien grundsätzlich umso größeres Gewicht haben sollten, je weniger es sich um marktübliche, standardisierte Leistungen handelt. Außerdem wird auf diese Weise der Gefahr begegnet, dass bei einer reinen Preisvergabe Kosteneinsparungen der Bieter zu Lasten der Verpflegungsqualität gehen.

Gewichtung

Sofern neben dem Preis noch weitere Zuschlagskriterien vorgegeben sind, muss die Gewichtung der Zuschlagskriterien angegeben sein. Mit der Gewichtung wird die Bedeutung der einzelnen Zuschlagskriterien zueinander bewertet.

Beispiel für die Gewichtung der Zuschlagskriterien:

Zuschlagskriterien zur Bewertung der Angebote sind Preis, Warmhaltezeit und Anteil an ökologischen Produkten. Die Kriterien fließen folgendermaßen in die Gesamtbewertung des Angebots ein: Preis 30 %, Warmhaltezeit 40 %, Anteil an ökologischen Produkten 30 %.

PRAXISTIPP

In der Praxis wird der Preis bei der Vergabe von Verpflegungsaufträgen oftmals mit 30 % gewichtet. Eine weitere Variante stellt die Vorgabe eines Festpreises für die Verpflegung dar, sodass das wirtschaftlichste Angebot ausschließlich anhand qualitativer, sozialer und umweltbezogener Zuschlagskriterien bestimmt wird (siehe hierzu § 58 Abs. 2 S. 3 VgV und § 43 Abs. 2 S. 3 UVgO).

Bewertungsmethode

Außerdem muss, soweit nicht nur das Zuschlagskriterium des niedrigsten Preises verwendet wird, eine Bewertungsmethode vor der Angebotsöffnung festgelegt werden. Anhand einer Bewertungsmethode stellt der Auftraggeber dar, wie anhand der Zuschlagskriterien das beste Preis-Leistungsverhältnis ermittelt wird.

Beispiele für Bewertungsmethoden anhand des Zuschlagskriteriums „monetärer Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte“

Beispiel 1:

Der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto). Das Zuschlagskriterium wird folgendermaßen bewertet:

monetärer Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto)	Punkte
<10 %	0
<20 %	1
<30 %	2
≥30 %	3

Beispiel 2:

Das Angebot mit dem höchsten monetären Wareneinsatz gemessen am Gesamtwareneinsatz (Brutto) an ökologischen/biologischen Produkten i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 (nachfolgend „monetären Wareneinsatz“) aller wertungsfähigen Angebote erhält 3 Punkte, ein wertungsfähiges Angebot mit einem monetären Wareneinsatz, der beim (maximal) 0,5-fachen des Angebots mit dem höchsten monetären Wareneinsatz liegt, erhält 0 Punkte. Ein Angebot mit einem monetären Wareneinsatzes, der zwischen dem 0,5-fachen und dem Angebot mit dem höchsten monetären Wareneinsatz liegt, erhält die Punktzahl, die sich aus der linearen Interpolation mit bis zu drei Stellen nach dem Komma ergibt.

Punktzahl = Höchstpunktzahl x (2 – (höchster monetärer Wareneinsatz/angebotener monetärer Wareneinsatz)

Übersicht

Nachfolgend ist anhand eines Beispiels dargestellt, wie Qualitätskriterien in der Leistungsbeschreibung und/oder den Zuschlagskriterien berücksichtigt werden können:

Leistungsbeschreibung	Anforderungen werden als Mindestanforderungen in die Leistungsbeschreibung aufgenommen(ohne eine Wertung vorzunehmen) Beispiel: In der Leistungsbeschreibung ist als Mindestanforderung vorgegeben, dass der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) mindestens 20% betragen muss.
Zuschlagskriterien	Anforderungen werden als Zuschlagskriterien aufgenommen und bewertet Beispiel: Zuschlagskriterium ist der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 (nachfolgend „monetäre Anteil der einzusetzenden Produkte“) gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto). So hat der Bieter den monetären Anteil der einzusetzenden Produkte gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) anzugeben und die Angaben mit seinem Angebot einzureichen. Die Angaben werden wie folgt bewertet: a) Ein Angebot, bei dem der monetäre Anteil der einzusetzenden Produkte gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) unter 25% beträgt, erhält 0 Punkte b) Ein Angebot, bei dem der monetäre Anteil der einzusetzenden Produkte gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) bei mindestens 25% und unter 30% liegt, erhält 1 Punkt c) Ein Angebot, bei dem der monetäre Anteil der einzusetzenden Produkte gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) bei mindestens 30% und unter 35% liegt, erhält 2 Punkte.
Leistungsbeschreibung und Zuschlagskriterien	In der Leistungsbeschreibung werden Mindestanforderungen definiert und darüber hinausgehende Erfüllungen der Anforderungen werden als Zuschlagskriterien bewertet Beispiel: In der Leistungsbeschreibung ist als Mindestanforderung vorgegeben, dass der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) mindestens 20% betragen muss. Zuschlagskriterium ist der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 (nachfolgend „monetäre Anteil der einzusetzenden Produkte“) gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto). So hat der Bieter den monetären Anteil der einzusetzenden Produkte gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) anzugeben und die Angaben mit seinem Angebot einzureichen. Die Angaben werden wie folgt bewertet: a) Ein Angebot, bei dem der monetäre Anteil der einzusetzenden Produkte gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) unter 25% beträgt, erhält 0 Punkte b) Ein Angebot, bei dem der monetäre Anteil der einzusetzenden Produkte gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) bei mindestens 25% und unter 30% liegt, erhält 1 Punkt c) Ein Angebot, bei dem der monetäre Anteil der einzusetzenden Produkte gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) bei mindestens 30% und unter 35% liegt, erhält 2 Punkte.

Gütezeichen als Qualitätsnachweis

Als Nachweis bestimmter Qualitätsansprüche bieten Gütezeichen i.S.v. § 34 VgV bzw. § 24 UVgO Orientierung. Vergaberechtlich dürfen unter bestimmten Voraussetzungen Gütezeichen als Beleg dafür gefordert werden, dass die Liefer- oder Dienstleistung bestimmten Merkmalen entspricht. Es müssen dabei auch andere Gütezeichen akzeptiert werden, die gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen. Wenn ein Bieter außerdem keine Möglichkeit hat, innerhalb einer einschlägigen Frist ein gefordertes Gütezeichen zu erlangen, muss der Auftraggeber auch andere Belege akzeptieren, welche die geforderten Kriterien nachweisen.

Im Vergabeverfahren darf außerdem nur dann ein Gütezeichen gefordert werden, wenn alle Anforderungen des Gütezeichens für die Bestimmung der Merkmale der Leistung geeignet sind und mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen. Verlangt der Auftraggeber nicht die Erfüllung aller Anforderungen des Gütezeichens, muss er angeben, welche Anforderungen gemeint sind und diese konkret benennen.

Welche Bedingungen werden an Gütezeichen nach § 34 VgV gestellt?

- Alle Anforderungen des Gütezeichens sind für die Bestimmung der Merkmale der Leistung geeignet und stehen mit dem Auftragsgegenstand nach § 31 Abs. 2 Nr. 1 VgV in Verbindung
- Anforderungen des Gütezeichens beruhen auf objektiv nachprüfbaren und nichtdiskriminierenden Kriterien
- Das Gütezeichen wurde im Rahmen eines offenen und transparenten Verfahrens entwickelt, an dem alle interessierten Kreise teilnehmen können
- Alle betroffenen Unternehmen haben Zugang zum Gütezeichen
- Die Anforderungen wurden von einem Dritten festgelegt, auf den das Unternehmen, das das Gütezeichen erwirbt, keinen Einfluss ausüben konnte.

In der UVgO sind die Bedingungen an Gütezeichen in § 24 UVgO festgelegt.

Beispiele für Gütezeichen

Geprüfte Qualität

Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ (verliehen durch den Freistaat Bayern) schreibt Anforderungen an die Produktqualität vor, die deutlich über dem gesetzlichen Rahmen liegen. Hierfür sind für verschiedene Produktbereiche (derzeit 25 Produktbereiche) und Produkte dieser Produktbereiche genaue Qualitätskriterien definiert. Das Recht zur Nutzung des Gütezeichens steht allen Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft, des Handels sowie der Endverkaufsbetriebe in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union zu, sofern ihre jeweiligen Produkte, für welche das Gütezeichen verliehen werden soll, die Bestimmungen der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ erfüllen und ihnen das Gütezeichen durch den jeweiligen Lizenznehmer rechtmäßig verliehen wurde.

Das obenstehende Gütezeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist ein Beispiel für in Bayern erzeugte, verarbeitete und ggf. verpackte Produkte zu vergebendes Gütezeichen „Geprüfte Qualität“. Entsprechende Gütezeichen können für Produkte aus allen Bundesländern sowie allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union verliehen werden.

Soll auf dem Speiseplan für bestimmte Produkte das Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ verwendet werden, muss dem Unternehmen, welches die Speisen für den Endverbraucher zubereitet, das Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ für die jeweiligen Produkte verliehen worden sein.
Mehr unter: www.gq-bayern.de

Fairtrade Siegel

Das Fairtrade Siegel kennzeichnet fair angebaute und gehandelte Produkte, bei deren Herstellung soziale und ökologische Kriterien eingehalten wurden. Bei so gekennzeichneten Lebensmitteln wird den Produzenten eine Deckung der Kosten der nachhaltigen und gentechnikfreien Produktion garantiert. Daneben werden soziale Mindeststandards wie Anforderungen an Arbeitsplatzsicherheit, Verbot von Kinderarbeit, soziale Sicherung der Arbeitnehmer sowie das Verbot bzw. die Restriktion des Einsatzes von Pestiziden festgesetzt. Das Recht zur Nutzung des Siegels steht allen Produzenten aus Dritte-Welt-Ländern sowie Unternehmen, welche diese Produkte verarbeiten und/oder importieren, zu. Das Fairtrade Siegel garantiert die Einhaltung der international entwickelten Vorgaben für Produzenten, weiterverarbeitende Betriebe und Händler.
Mehr unter: www.fairtrade-deutschland.de

Marine Stewardship Council (MSC) Siegel

Anhand des MSC-Siegels lassen sich Fische aus wildlebenden Beständen erkennen, die aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei stammen. Das Recht zur Nutzung des Siegels steht weltweit allen Unternehmen der Fischerei, des Handels sowie der Endverkaufsbetriebe zu, sofern die jeweiligen Fischprodukte die Bestimmungen der MSC Umwelt- und Rückverfolgbarkeitsstandards erfüllen. Fischereien müssen in einem unabhängigen Bewertungsprozess belegen, dass sie die Nachhaltigkeitskriterien des MSC-Umweltstandards erfüllen. Sie dürfen den Erhalt von Fischbeständen nicht gefährden und müssen ihre Auswirkungen auf das marine Ökosystem minimieren. Mit der Zertifizierung nach dem MSC-Rückverfolgbarkeitsstandard wird gewährleistet, dass Produkte, die mit dem MSC-Siegel verkauft werden, über eine zertifizierte Lieferkette hinweg zu einer zertifizierten Quelle zurückverfolgt werden können.
Mehr unter: www.msc.org/de

„Ohne GenTechnik“-Siegel

Das „Ohne GenTechnik“-Siegel zeichnet Produkte aus, die die gesetzlichen Voraussetzungen nach § 3a und § 3b des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes erfüllen. Bei so gekennzeichneten Lebensmitteln dürfen keine nachweisbaren gentechnisch veränderten Bestandteile vorhanden sein. Untersagt ist ferner auch die Verwendung von Enzymen oder Zusatzstoffen wie Vitaminen, Aminosäuren oder Aromen, die mit Hilfe von Gentechnik hergestellt wurden. Zudem werden besonders hohe Anforderungen an den Nachweis der Gentechnikfreiheit gestellt. Für tierische Produkte wie Fleisch, Milch oder Eier gilt zudem: Die Tiere dürfen nicht mit gentechnisch veränderten Nutzpflanzen gefüttert werden. Das EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) legt je nach Tierart Fristen fest, innerhalb derer die Tiere nur gentechnikfreie Futtermittel bekommen dürfen.
Mehr unter: www.ohnegentechnik.org

Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion

Der ökologische/biologische Landbau ist eine besonders ressourcenschonende und umweltverträgliche Wirtschaftsform, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert. Die Mindestanforderungen für alle Bio-Produkte in Europa sind in der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 (nachfolgend als „EG-Öko-Verordnung“ bezeichnet) geregelt.

Das oben abgebildete Logo stellt das Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion dar. Sollen ökologische/biologische Produkte mit diesem Gemeinschaftslogo auf dem Speiseplan ausgewiesen werden, muss das Unternehmen, welches die Speisen an den Endverbraucher abgibt, über eine Bescheinigung nach Art. 29 der EG-Öko-Verordnung für diese Produkte verfügen.

Diese Bescheinigung belegt, dass das jeweilige Unternehmen als zertifizierter Betrieb am Kontrollsystem nach der EG-Öko-Verordnung teilnimmt. Dadurch ist gewährleistet, dass das jeweilige angebotene Produktsegment die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung erfüllt. Diese Produkte stammen somit aus ökologischer/biologischer Produktion gemäß dem Begriffsverständnis der EG-Öko-Verordnung.

Bio-Siegel des Freistaates Bayern

Das Bio-Siegel des Freistaates Bayern belegt, dass die hiermit gekennzeichneten Erzeugnisse die in den vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten herausgegebenen „Programmbestimmungen für Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft“ beschriebenen Anforderungen erfüllen. Diese Anforderungen gehen deutlich über die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 und somit über den gesetzlichen Standard hinaus.

Das Recht zur Nutzung des Bio-Siegels steht allen Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie des Handels für den Bereich Lebensmittel in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union zu, sofern ihre jeweiligen Produkte, für welche das Bio-Siegel verliehen werden soll, die in den vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten herausgegebenen „Programmbestimmungen für Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft“ beschriebenen Anforderungen erfüllen und ihnen das Bio-Siegel durch den jeweiligen Lizenznehmer rechtmäßig verliehen wurde.

Das obenstehende Gütezeichen „Bio-Siegel – Bayern“ ist ein Beispiel für in Bayern erzeugte, verarbeitete und ggf. verpackte Produkte zu vergebendes Bio-Siegel des Freistaates Bayern. Entsprechende Bio-Siegel können für Produkte aus allen Bundesländern sowie allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union verliehen werden.

Soll auf dem Speiseplan das Bio-Siegel des Freistaates Bayern für bestimmte Produkte verwendet werden, muss dem Unternehmen, welches die Speisen für den Endverbraucher zubereitet, das Bio-Siegel des Freistaates Bayern für die jeweiligen Produkte verliehen worden sein.
Mehr unter: www.biosiegel.bayern

Beispiele zur Verankerung von Qualitätskriterien sowie sozialen und umweltbezogenen Aspekten

Die folgenden Formulierungsbeispiele orientieren sich thematisch an den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung, Schulverpflegung, Betriebsgastronomie und Seniorenverpflegung (nachfolgend zusammen als „Bayerische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung" bezeichnet) und beschreiben auszugsweise Qualitätsansprüche. Sie sollen als Hilfestellung dafür dienen, qualitative, umweltbezogene und soziale Aspekte bei der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsleistungen zu berücksichtigen. Es findet sich jeweils eine kurze Erklärung des Aspekts sowie verschiedene Formulierungsvorschläge für Mindestanforderungen in der Leistungsbeschreibung und/oder Zuschlagskriterien und/oder Nachweismöglichkeiten. Die Formulierungen ergänzen sich gegenseitig oder stehen unabhängig nebeneinander.

Die Formulierungsvorschläge müssen von den Vergabestellen individuell überprüft und auf die jeweiligen Bedarfe der Einrichtung angepasst bzw. ergänzt werden! Davon ausgehend sollten entsprechende vertragliche Regelungen zur Qualitätskontrolle vereinbart werden.

Gestaltung des Speiseplans

Um eine qualitativ hochwertige sowie ausgewogene und abwechslungsreiche Speiseplanung zu gewährleisten, empfehlen sich in der Leistungsbeschreibung diesbezügliche Vorgaben als Mindestanforderungen, die sich an den Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung orientieren. Darüber hinaus können bzgl. der Speiseplangestaltung Zuschlagskriterien formuliert werden.

Beispiele für Mindestanforderungen an die Speiseplangestaltung in der Leistungsbeschreibung
für die Kitaverpflegung, Schulverpflegung, Betriebsgastronomie und Seniorenverpflegung sind im Anhang auf S. 36 enthalten. Hiervon umfasst sind insbesondere Vorgaben zur Lebensmittelhäufigkeit und zielgruppenspezifische Mindestanforderungen an die Lebensmittelauswahl.
In der Leistungsbeschreibung können darüber hinaus an die Gestaltung des Speiseplans weitere konkrete Anforderungen gestellt werden, wie z.B.

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier (4) Wochen, d.h. der Speiseplan darf sich höchstens alle vier (4) Wochen wiederholen.
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig bezeichnet. Die Speisen sind auf dem Speiseplan eindeutig bezeichnet, wenn objektiv nachvollziehbar ist, wie sich die Speisen zusammensetzen und zubereitet werden.
- Die Verwendung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie deren Tierart ist im Speiseplan ausgewiesen.
- Es werden mind. zwei (2) Menülinien angeboten.
- Die folgenden Kalibrierungsvorgaben sind eingehalten (Beispiele für Kalibrierungsvorgaben sind im Anhang auf S. 39 enthalten).
- Für die Portionierung werden Portionierungshilfen (z.B. Kellenplan) verwendet.

Beispiele für Zuschlagskriterien, durch die die Gestaltung des Speiseplans bewertet werden kann:

Zuschlagskriterien sind

- Zielgruppenorientierung des Speiseplans
- Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse
- Abwechslungsreichtum in der Menügestaltung

Da diese Zuschlagskriterien zu unbestimmt sind, müssen sie konkretisiert werden. Weiter kann dabei die für die Bewertung der Angaben des Bieters erforderliche Zielvorstellung des Auftraggebers dargelegt werden. Beides wird nachfolgend beispielhaft anhand der vorgenannten Zuschlagskriterien dargestellt.

Zuschlagskriterium:
Zielgruppenorientierung des Speiseplans

Unterkriterium:
Verständliche Darstellung der Menülinien

Im vom Auftragnehmer verwendeten Speiseplan müssen die Menülinien für die zu verpflegende Personengruppe verständlich dargestellt sein. Die Menülinien sind verständlich dargestellt, wenn für diese Personengruppe eindeutig erkennbar ist, aus welchen Speisenkomponenten die Menülinien bestehen.

Der Bieter hat aus diesem Grunde einen Speiseplan für vier (4) Wochen mit dem Angebot einzureichen. Dieser Speiseplan muss ein Muster für die vom Bieter im Auftragsfalle verwendeten Speisepläne darstellen. Der Auftraggeber wird anhand der unter XX beschriebenen Bewertungsmethode bewerten, ob und inwieweit in dem vom Bieter eingereichten Speiseplan die Menülinien für die zu verpflegende Zielgruppe verständlich dargestellt sind.

Unterkriterium:
Individuelle Ausrichtung der Speisen

Der Auftragnehmer hat das in der Leistungsbeschreibung geforderte Speisenangebot an den individuellen Anforderungen der Zielgruppe auszurichten.

Aus Gründen der Transparenz und Bestimmtheit muss sodann der Begriff der „individuellen Anforderungen der Zielgruppe“ konkretisiert werden. Bei einer Ausschreibung betreffend die beabsichtigte Verpflegung einer Kita könnte beispielhaft wie folgt formuliert werden:

Der Bieter hat aus diesem Grunde auf maximal drei (3) DIN-A-Seiten auf die folgenden Punkte einzugehen:

- Dem Auftraggeber ist es wichtig, dass der Auftragnehmer die Wünsche und Anregungen der Kinder und Eltern und Mitarbeiter der Kita zur Speiseauswahl bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt, dabei aber gleichzeitig die Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung einhält; diese also nicht aufgrund der Wünsche und Anregungen reduziert. Der Bieter hat aus diesem Grunde zu beschreiben, wie er im Auftragsfall konkret die Wünsche und Anregungen der Kinder und Eltern und Mitarbeiter der Kita zur Speiseauswahl berücksichtigen wird und dabei gleichzeitig sicherstellen wird, dass die Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung eingehalten werden.
- Dem Auftraggeber ist es wichtig, dass der Auftragnehmer regelmäßig typische Lieblingsgerichte von Kindern anbietet und auch bei diesen Gerichten die in der Leistungsbeschreibung geforderten Lebensmittel verwendet, z.B. Lasagne mit Vollkornnudeln. Der Bieter hat aus diesem Grunde zu beschreiben, wie er im Auftragsfall typische Lieblingsgerichte von Kindern mit den in der Leistungsbeschreibung geforderten Lebensmitteln verknüpfen wird.
- Dem Auftraggeber ist es wichtig, dass die Kinder bei den Mahlzeiten den Eigengeschmack der Speisenkomponenten wahrnehmen können. Der Bieter hat aus diesem Grunde zu beschreiben, wie er im Auftragsfall sicherstellen wird, dass die zu verpflegenden Kinder den Eigengeschmack der Speisenkomponenten wahrnehmen können.
- Dem Auftraggeber ist es wichtig, dass der Auftragnehmer solche Speisen anbietet, die den Esskompetenzen der Kinder entsprechen. Der Bieter hat aus diesem Grunde zu beschreiben, wie er im Auftragsfall sicherstellen wird, dass Speisen angeboten werden, die den Esskompetenzen der Kinder entsprechen.

Zuschlagskriterium:
Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse

Der Auftraggeber verfolgt das Ziel, dass das Speiseangebot saisonales Obst und Gemüse umfasst. Als saisonales Obst und Gemüse gelten solche Produkte, die in dem als Anhang XX beigefügten Saisonkalender genannt sind. Im Saisonkalender ist beschrieben, zu welchem Jahreszeitraum diese Produkte in der Region des Leistungsortes geerntet und auf dem Markt angeboten werden („Ernte- und Angebotszeitraum"). Das vom Auftragnehmer verwendete saisonale Obst und Gemüse muss nicht aus der Region des Leistungsortes stammen. Es darf allerdings nur innerhalb des im Saisonkalender für das jeweilige Produkte definierten Ernte- und Angebotszeitraum verwendet werden. Der Auftraggeber beabsichtigt auf diese Weise den Kindern die in den Lehrplänen verankerte Ernährungskompetenz auch über den Unterricht hinaus zu vermitteln und auf praktische Art und Weise erfahrbar zu machen. Der Bieter hat aus diesem Grunde zwei Speisepläne für jeweils vier (4) Wochen aus zwei (2) unterschiedlichen Jahreszeiten mit dem Angebot einzureichen. Diese Speisepläne müssen ein Muster für die vom Bieter im Auftragsfalle verwendeten Speisepläne darstellen. Der Auftraggeber wird anhand der unter XX beschriebenen Bewertungsmethode bewerten, ob und inwieweit sich aus dem Speiseplan ergibt, dass der Bieter saisonales Obst und Gemüse verwendet.

Zuschlagskriterium:
Abwechslungsreichtum in der Menügestaltung

Der Auftraggeber verfolgt das Ziel, dass das Speiseangebot abwechslungsreich gestaltet wird. Das Speiseangebot ist abwechslungsreich gestaltet, wenn innerhalb der nach der Leistungsbeschreibung einzusetzenden Lebensmittelgruppen wechselnde Lebensmittel verwendet und auf unterschiedliche Weise zubereitet und kombiniert werden.

Der Bieter hat aus diesem Grunde zwei Speisepläne für vier (4) Wochen mit dem Angebot einzureichen. Diese Speisepläne müssen ein Muster für die vom Bieter im Auftragsfalle verwendeten Speisepläne darstellen. Der Auftraggeber wird anhand der unter XX beschriebenen Bewertungsmethode bewerten, ob und inwieweit das Speisenangebot in den vom Bieter eingereichten Speiseplänen abwechslungsreich gestaltet ist.

Weiter ist eine Bewertungsmethode zu entwerfen, anhand derer die geforderten Angaben der Bieter zu den vorgenannten Zuschlagskriterien bzw. Unterkriterien bewertet werden.

Beispiel für eine Bewertungsmethode:

Die unter XX geforderten Angaben der Bieter werden wie folgt bewertet:

3 Punkte:

Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf der Grundlage des vom Bieter eingereichten Speiseplans/der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das/die im jeweiligen Zuschlagskriterium beschriebene/n Ziel/Ziele vollständig erreichen wird; der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung keine Kritikpunkte/Schwächen.

2 Punkte:

Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf der Grundlage des vom Bieter eingereichten Speiseplans/der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das/die im jeweiligen Zuschlagskriterium beschriebene/n Ziel/Ziele im Wesentlichen erreichen wird; der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung lediglich wenige Kritikpunkte/Schwächen.

1 Punkt:

Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf der Grundlage des vom Bieter eingereichten Speiseplans/der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das/die im jeweiligen Zuschlagskriterium beschriebene/n Ziel/Ziele zu einem überwiegenden Teil erreichen wird; der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung mehrere Kritikpunkte/Schwächen.

0 Punkte:

Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf der Grundlage des vom Bieter eingereichten Speiseplans/der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das/die im jeweiligen Zuschlagskriterium beschriebene/n Ziel/Ziele ansatzweise erreichen wird; der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung zahlreiche Kritikpunkte/Schwächen.

Warmhaltezeit der Speisen

Die Warmhaltezeit bezeichnet die Zeitspanne zwischen der Beendigung des Garprozesses und der Speisenausgabe an den letzten Tischgast. Mit zunehmender Warmhaltezeit nimmt die Qualität der Speisen ab, sodass eine Regelung über die maximale Warmhaltezeit getroffen werden sollte.

Beispiel für Mindestanforderungen zu Warmhaltezeiten der Speisen in der Leistungsbeschreibung

Es sind möglichst kurze Warmhaltezeiten vorzusehen. Die Warmhaltezeit bezeichnet die Zeitspanne zwischen der Beendigung des Garprozesses und der Speisenausgabe an den letzten Tischgast. Die Warmhaltezeit für alle Komponenten beträgt maximal drei Stunden.

Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C. Die Warmhalte-, Transport und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C. Die Wärme- bzw. Kühlkette wird nicht unterbrochen.

Beispiel für ein Zuschlagskriterium zur Bewertung der Warmhaltezeiten der Speisen

Dauer der maximalen Warmhaltezeit: Der Bieter hat im Formblatt XXX anzugeben, welche maximalen Warmhaltezeiten er im Falle der Auftragserteilung einhalten wird. Im Zuschlagskriterium „Dauer der maximalen Warmhaltezeit" wird gemäß nachfolgender Matrix bewertet, ob und inwieweit der Bieter die in der Leistungsbeschreibung festgelegte maximale Warmhaltezeit unterschreiten wird:

Dauer der Warmhaltezeit in Minuten	Punkte
von > 160 bis ≤ 180	0
von > 140 bis ≤ 160	1
von > 120 bis ≤ 140	2
≤ 120	3

Vegetarische Gerichte

Häufig finden sich auf Speiseplänen sehr viele Fleischgerichte. Nach den Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung ist ein bewusster Fleischkonsum sowohl aus Nachhaltigkeits- als auch Gesundheitsaspekten wünschenswert. Abhängig davon, ob eine oder mehrere Menülinien angeboten werden, können unterschiedliche Anforderungen formuliert werden.

Beispiele für Vorgaben zur Häufigkeit fleischhaltiger Gerichte in der Leistungsbeschreibung

- Wird täglich nur ein Menü angeboten, stehen wöchentlich mindestens ein und maximal zwei fleischhaltige Gerichte auf dem Speiseplan.
- Stehen zwei oder mehr Menüs täglich zur Auswahl, darf maximal eines davon als fleischhaltiges Gericht angeboten werden. Die nicht fleischhaltige Menülinie hat den folgenden Anforderungen zu entsprechen:

Beispiele für Vorgaben zu vegetarischen Menülinien sind im Anhang auf S. 40 abgebildet.

Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse

Die Berücksichtigung individueller Unverträglichkeiten und kultureller Essgewohnheiten sollte Bestandteil des Verpflegungsangebots sein.

Beispiele für Vorgaben zur Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse in der Leistungsbeschreibung

- Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien oder krankheitsbedingten Einschränkungen nach entsprechender Attest-Einreichung die Teilnahme am Essen durch ein diesen Essensteilnehmern gerecht werdendes Essensangebot zu ermöglichen. Für diese Personen sind gesonderte Mahlzeiten anzubieten, welche den jeweiligen Erfordernissen gerecht werden.
- Wird ein schweinefleischhaltiges Gericht angeboten, muss ein Alternativgericht mit einer anderen Fleischsorte angeboten werden, soweit einem oder mehreren Essensteilnehmern aus religiösen und/oder sonstigen Gründen der Konsum von Schweinefleisch untersagt ist.

PRAXISTIPP

Wird diese Anforderung gestellt, muss der jeweilige Preis für die gesonderten Mahlzeiten im Rahmen der Ausschreibung abgefragt werden, um die Vergleichbarkeit der Angebote sicherzustellen. Hierbei ist festzuhalten, wie der Bedarf bestimmt und dies an den Speisenanbieter weitergegeben wird.

Qualität der eingesetzten Produkte

Um eine hohe Lebensmittelqualität der eingesetzten Produkte sicherzustellen, sollten diese eine gute Produktqualität vorweisen und unter klaren Anforderungen produziert sowie verarbeitet werden. Orientierung zur Erfüllung der Qualitätsansprüche bietet das Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern, das spezifisch für verschiedene Produktbereiche Qualitätsansprüche definiert.

Beispiel für eine Vorgabe zur Qualität des verwendeten Rindfleisches in der Leistungsbeschreibung unter Verwendung des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“

Der Auftragnehmer hat ausschließlich Rindfleisch zu verwenden, das nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern zertifiziert ist.

Beispiel für einen Nachweis, anhand dessen geprüft werden kann, ob der Auftragnehmer die im vorgenannten Beispiel beschriebenen Anforderungen einhält und ausschließlich Rindfleisch verwendet, welches nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert ist:

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber spätestens innerhalb eines Monates nach Leistungsbeginn durch Vorlage eines auf den Auftragnehmer für „Rindfleisch“ ausgestellten Zertifikats „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern sowie weiteren geeigneten Unterlagen (z.B. Lieferscheinen, Speiseplänen, Essenszahlen) prüfbar und nachvollziehbar nachzuweisen, dass er ausschließlich Rindfleisch, welches nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert ist, einsetzt. Sofern der Auftragnehmer nicht selbst nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern zertifiziert ist, hat der Auftragnehmer durch Vorlage des Zertifikats oder mehrerer Zertifikate, welche auf den bzw. die jeweiligen Lieferanten ausgestellt ist/sind, nebst weiteren geeigneten Unterlagen (z.B. Lieferscheinen, Speiseplänen, Essenszahlen) für den Auftraggeber prüfbar und nachvollziehbar nachzuweisen, dass das von ihm eingesetzte Rindfleisch nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert ist.
Der Auftragnehmer hat die in Satz 1 oder Satz 2 beschriebenen Nachweise auch dann zu erbringen, wenn der Auftraggeber ihn hierzu während der Vertragslaufzeit auffordert. In diesem Fall hat der Auftragnehmer das entsprechende Zertifikat sowie die weiteren Unterlagen dem Auftraggeber innerhalb von fünf (5) Kalendertagen nach Zugang der Aufforderung zu übermitteln.

Beispiel für ein Zuschlagskriterium, durch die der Auftraggeber bei der Wertung positiv berücksichtigen will, dass der Bieter über die in der Leistungsbeschreibung beschriebenen Mindestanforderungen hinaus, einen größeren Anteil an Produkten, die nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert sind, anbietet.

Bietet der Bieter über die in der Leistungsbeschreibung aufgestellte Mindestanforderung, ausschließlich Rindfleisch zu verwenden, das nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert ist, hinaus Produkte der in den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns genannten Produktbereiche „Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis“ und/oder „Teigwaren“ und/oder „Speise- und Speisefrühkartoffeln“ an, erhält das Angebot zusätzlich für jeden weiteren dieser Produktbereiche einen (1) Punkt.

Der Bieter hat hierzu in seinem Angebot anzugeben, welche weiteren Produktbereiche, die die Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns erfüllen, er im Auftragsfalle einsetzen wird. Weiter hat der Bieter mit seinem Angebot durch die Vorlage der entsprechenden Zertifikate nachzuweisen, dass er oder seine Lieferanten für diese weiteren Produktbereiche nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert sind.

PRAXISTIPP

Es können Punkte vergeben werden, wenn der Bieter selbst für bestimmte Produktbereiche nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert ist. Denn dadurch weist er nach, dass er sich dem Kontrollsystem des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns unterworfen hat und damit u.a. sein Wareneingang und Warenausgang durch eine neutrale Kontrolleinrichtung plausibilisiert werden. Der Auftragnehmer darf auch nur in diesem Fall auf dem Speiseplan kenntlich machen, dass die jeweiligen eingesetzten Produkte nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert sind. Eine entsprechende Zertifizierung sollte allerdings nur bei einer ausreichenden Angebotsfrist verlangt werden, damit interessierte Unternehmen ausreichend Zeit haben, um sich zertifizieren zu lassen oder sich vor dem Hintergrund des § 34 Abs. 5 VgV andere geeignete Belege zu beschaffen.

Ökologische/biologische Produkte

Ökologisch/biologisch hergestellte Produkte fördern die Nachhaltigkeit. Davon profitieren Umwelt, Tiere und Menschen. In der ökologischen/biologischen Erzeugung bestehen derzeit hohe verbindliche Standards bezüglich des Tierwohls. Für die Beschaffung von Lebensmitteln, die aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen bietet es sich an, einen Mindestanteil an ökologischen/biologischen Produkten bezogen auf den Gesamtwareneinsatz festzulegen. Dafür ist zu überlegen, in welchem Umfang ökologische/biologische Produkte verwendet werden sollen. Die Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung empfehlen einen Mindestanteil an ökologischen/biologischen Produkten von nicht unter 10-20 %. Im Sinne der Nachhaltigkeit und im Rahmen der Verfügbarkeit kann der Prozentsatz auch höher angesetzt werden. Dabei ist zu definieren, ob lediglich bestimmte Produkte, bestimmte Produktgruppen oder aber das Gesamtangebot aus ökologischen/biologischen Produkten bestehen sollen.

Beispiel für eine Leistungsbeschreibung, durch die der Auftraggeber sicherstellen will, dass der monetäre Anteil der vom Auftragnehmer für den Auftrag einzusetzenden Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) mind. 20 % beträgt.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 (EG-Öko-VO) zu verwenden. Der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) muss mindestens 20 % betragen.

Beispiel für eine Leistungsbeschreibung bei einer Ausschreibung eines Kantinenbetriebes, bei der der Auftraggeber sicherstellen will, dass der monetäre Anteil der vom Auftragnehmer für den Auftrag einzusetzenden Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) mindestens 20 % beträgt. Weiter will der Auftraggeber bei diesem Beispiel sicherstellen, dass einzelne Komponenten der auf dem Speiseplan beschriebenen Speisen als Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion ... i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gekennzeichnet werden.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 zu verwenden. Der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) muss mindestens 20 % betragen. Der Auftragnehmer hat dem Auftragge ber spätestens nach Ablauf eines (1) Monats ab Zuschlagserteilung den Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung nach § 6 Ökolandbaugesetz i.V.m. der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 unaufgefordert vorzulegen. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Nachweis über die erfolgreiche Zertifizierung spätestens nach Ablauf von drei (3) Monaten ab Leistungsbeginn unaufgefordert vorzulegen. Kommt der Auftragnehmer dieser Verpflichtung nicht nach, hat der Auftraggeber das Recht, den Vertrag außerordentlich zu kündigen.

Beispiel für ein Zuschlagskriterium, durch das der Auftraggeber bei der Wertung positiv berücksichtigen will, dass der Bieter, über die in der Leistungsbeschreibung beschriebene Mindestanforderung hinaus, einen größeren Anteil an Produkten aus ökologischer/biologischer Produktion anbietet.

Der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) hat gemäß der Leistungsbeschreibung mindestens 20 % des monetären Wareneinsatzes gemessen am Gesamtwareneinsatz (Brutto) zu betragen. Ein Angebot mit höherem Anteil an ökologischen/biologischen Produkten wird gemäß nachfolgender Tabelle besser bewertet.

monetärer Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto)	Punkte
<10 %	0
<20 %	1
<30 %	2
≥30 %	3

Weiteres mögliches Zuschlagskriterium

Darüber hinaus bietet es sich an, an ökologisch erzeugte Lebensmittel zugleich weitere Qualitätsanforderungen zu stellen. Orientierung bietet das Bio-Siegel des Freistaates Bayern, welches Qualitätskriterien definiert, die deutlich über die gesetzlichen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 hinausgehen.

Beispiel für ein Zuschlagskriterium zur Qualität der verwendeten ökologischen Produkte:

Der Bieter wird im Falle der Zuschlagserteilung für den Auftrag ausschließlich Kartoffeln verwenden, die den Qualitätsanforderungen des Bio-Siegels des Freistaates Bayern entsprechen. Für jedes weitere Produkt, welches die Qualitätsanforderungen des Bio-Siegels des Freistaates Bayern für Eier, Milch und/oder Milcherzeugnisse erfüllt und welches der Bieter für den Auftrag ausschließlich einsetzen wird, wird je 1 Punkt vergeben.

Der Bieter hat hierzu in seinem Angebot anzugeben, welche dieser Produkte er im Auftragsfalle einsetzen wird. Weiter hat der Bieter mit seinem Angebot durch die Vorlage der entsprechenden Zertifikate nachzuweisen, dass er oder seine Lieferanten für diese Produkte nach den Qualitätsanforderungen des Bio-Siegels des Freistaates Bayern zertifiziert ist bzw. sind.

Verwendung von Produkten aus fairem Handel

Die Verwendung von fair gehandelten Produkten kann als sozialer und ökologischer Aspekt bei der Auftragsvergabe berücksichtigt werden. Als solche Produkte kommen z.B. Kaffee und Bananen in Betracht. Orientierung hierzu bietet das Fairtrade-Siegel.

Beispiel für die Vorgabe zur Verwendung von fair gehandelten Produkten (hier: Kaffee und Bananen) in der Leistungsbeschreibung:

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Kaffee und Bananen, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden, nur zu verwenden, wenn diese Produkte den sozialen und ökologischen Anforderungen des Fairtrade-Siegels entsprechen. Soweit der Auftragnehmer im Rahmen der Auftragsausführung Kaffee und Bananen, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden, verwendet hat, hat er dem Auftraggeber unaufgefordert am Ende des Vertragsjahres durch Vorlage von Lieferscheinen und Rechnungen nachzuweisen, dass diese Produkte die Anforderungen des Fairtrade-Siegels erfüllen.

Seefische aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei

Um die Nachhaltigkeit in der Warenbeschaffung zu gewährleisten, bietet es sich an, als einen der Aspekte Seefische aus bestandserhaltender Fischerei zu fordern. Orientierung bietet hier beispielsweise das Gütezeichen „Marine Stewardship Council“ (MSC).

Beispiel für die Vorgabe zur Verwendung von Seefisch aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei in der Leistungsbeschreibung:

Der Auftragnehmer verwendet Seefische, welche die Anforderungen des Gütezeichens „Marine Stewardship Council“ (MSC) erfüllen. Der Auftragnehmer hat unaufgefordert am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z.B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Seefische eingesetzt hat, welche die Anforderungen des Gütezeichens „Marine Stewardship Council“ (MSC) erfüllen. Aus den vom Auftragnehmer eingereichten Unterlagen müssen sich für den Auftraggeber die Produkte eindeutig als zertifiziert identifizieren lassen.

Gentechnikfreie Produkte

Möchte die Einrichtung dem Wunsch nach gentechnikfreien Produkten entsprechen, kann dies in der Leistungsbeschreibung festgehalten werden.

Beispiel für die Vorgabe zur Verwendung von gentechnikfreien Produkten in der Leistungsbeschreibung

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel eingesetzt. Die eingesetzten tierischen Produkte (d.h. Milch und Milchprodukte, Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Eier und Eiprodukte) stammen aus gentechnikfreier Fütterung.

PRAXISTIPP

Durch das Bio-Siegel des Freistaates Bayern sowie das Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 kann jeweils nachgewiesen werden, dass die jeweiligen mit diesen Gütezeichen zertifizierten Produkte keine nachweisbaren gentechnisch veränderten Bestandteile beinhalten.

Haltungsformen der Legehennen

Im Sinne des Tierwohls kann die Haltungsform von Legehennen definiert werden. Die höchsten Anforderungen werden an die ökologische Haltungsform gestellt.

Beispiele für die Vorgabe der Haltungsform der Legehennen in der Leistungsbeschreibung

- Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) oder ökologischer Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode).
- Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus ökologischer Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode).

Nachweis

Der Auftragnehmer hat unaufgefordert am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z.B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Eier eingesetzt hat, welche die Anforderungen der ökologischen Haltung (Ziffer O im Erzeugercode) oder Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) erfüllen.

Frische und Verarbeitungsqualität

In der Gemeinschaftsverpflegung werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Hierbei sind u.a. aus ernährungsphysiologischen und sensorischen Aspekten Produkte der Convenience-Stufen 0 bis 2 zu bevorzugen.

Beispiel für eine Mindestanforderung in der Leistungsbeschreibung, mit der der Auftraggeber sicherstellt, dass eine nährstoffoptimierte und abwechslungsreiche Verpflegung erfolgt:

- Werden Convenience-Produkte der Stufen 4 oder 5 eingesetzt (siehe nachfolgende Tabelle), sind bei der Speisenzubereitung Produkte im Umfang von XX % des auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatzes (Brutto) mit niedriger Conveniencestufe (0 bis 2) zu ergänzen.

und/oder

- Mind. XX % des auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatzes (Brutto) müssen den Convenience-Stufen 0 bis 2 entsprechen.

und/oder

- Maximal XX % des auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatzes (Brutto) darf den Convenience-Stufen 4 und 5 entsprechen.

und/oder

- Soweit kein frisches Obst und Gemüse eingesetzt wird, ist tiefgekühltes Gemüse und tiefgekühltes Obst einzusetzen

Conveniencestufe	Beispiele
Grundstufe = 0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
küchenfertige Lebensmittel = 1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel = 2	gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst
aufbereitfertige Lebensmittel = 3	Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsoßen
regenerierfertige Lebensmittel = 4	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)
verzehr-/tischfertige Lebensmittel = 5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

Abfälle und Entsorgung

Aus Gründen der Nachhaltigkeit sollten Abfälle und insbesondere Lebensmittelabfälle so gering wie möglich gehalten werden.

Beispiele für Vorgaben zur Verringerung des Abfallaufkommens in der Leistungsbeschreibung:

Zur Vermeidung des Abfallaufkommens hat der Auftragnehmer vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Getränke in Dosen werden nicht verkauft bzw. ausgegeben.
- Es werden keine Einzelverpackungen in Form von Fertigdesserts (z. B. Jogurt im Becher) und Getränken verwendet.
- Es werden Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungen verwendet.
- Es dürfen nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier verwendet werden.
- Es erfolgt die ausschließliche Verwendung von ungebleichtem Back-/Koch- und Heißfilterpapieren (z. B. Teefilter).
- Aluminium-Menüschalen dürfen (aufgrund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium) nicht verwendet werden.
- Speiseabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden getrennt gesammelt und der Wertstoffsammlung zugeführt.

Vergabeverfahren

Der Auftraggeber hat bei Einleitung des Vergabeverfahrens anzugeben, auf welche Art und Weise er die Vergabeunterlagen zur Verfügung stellt. Die VgV sowie die UVgO enthalten hierzu klare Vorgaben. So ist z.B. nach § 41 Abs. 1 VgV und § 29 Abs. 1 UVgO u.a. in der Auftragsbekanntmachung eine elektronische Adresse anzugeben, unter der die Vergabeunterlagen unentgeltlich, uneingeschränkt, vollständig und direkt abgerufen werden können.

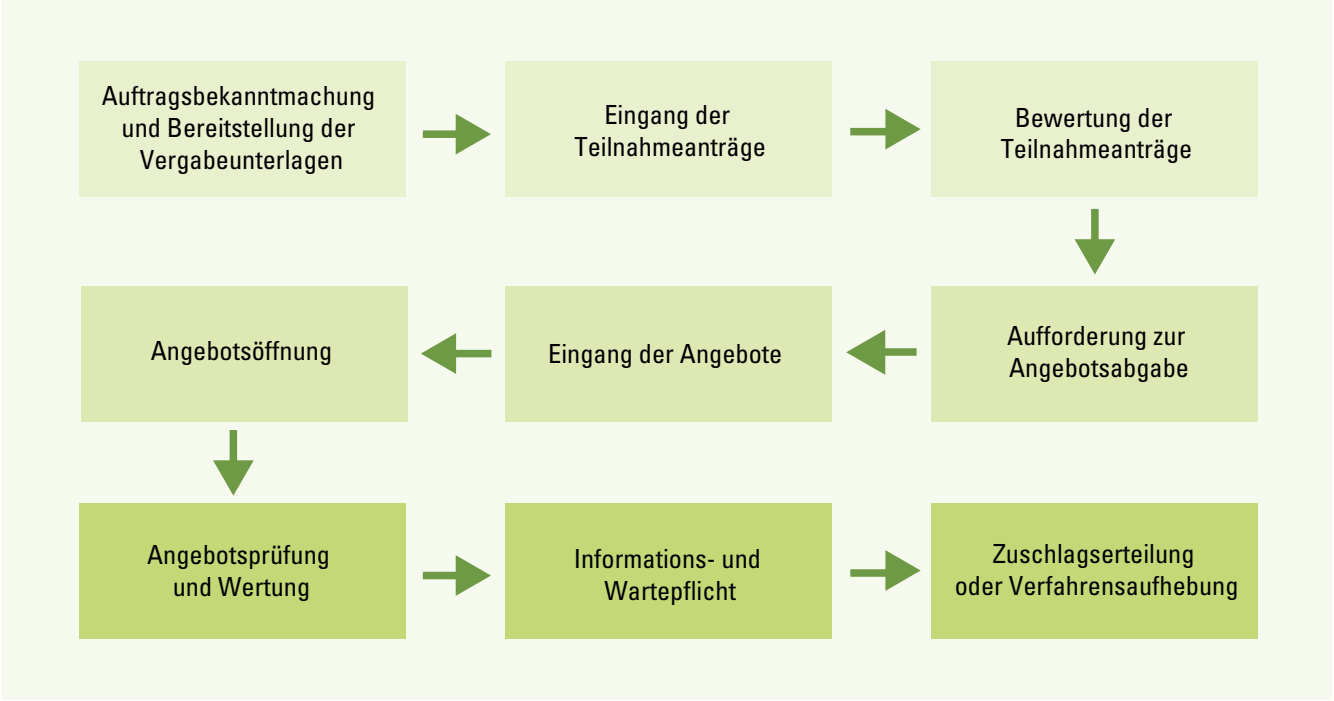
Mit der Einleitung des Vergabeverfahrens müssen alle Voraussetzungen für die Auftragsvergabe geklärt und damit die einzelnen Überlegungen im Rahmen der Vergabevorbereitung abgeschlossen sein, d. h.

- der genaue Beschaffungsbedarf ist festgelegt
- die Genehmigungen für das Beschaffungsvorhaben sind eingeholt
- Haushaltsmittel sind verfügbar
- das Vergabeverfahren ist konzipiert, d. h. insbesondere sind der Rechtsrahmen, die Vergabeart, der Zeitplan und die Fristen bestimmt
- die Vergabeunterlagen sind vollständig, d. h. insbesondere Fertigstellen der Leistungsbeschreibung sowie der Bewerbungsbedingungen mitsamt den Eignungs- und Zuschlagskriterien

Die folgenden Abbildungen zeigen schematisch den Ablauf des offenen bzw. des nicht offenen Verfahrens und werden im Anschluss erläutert.

ABLAUF EINES OFFENEN VERGABEVERFAHRENS

ABLAUF EINES NICHT OFFENEN VERGABEVERFAHRENS



Bei den Verfahren mit vorherigem Teilnahmewettbewerb (nicht offenes Verfahren, Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb, Beschränkte Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb und Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb) werden die Unternehmen, welche einen Teilnahmeantrag eingereicht haben, als „Bewerber" bzw. als „Bewerbergemeinschaft" bezeichnet und diejenigen Unternehmen, welche zur Abgabe eines Angebotes aufgefordert wurden, als „Bieter" bzw. „Bietergemeinschaft". Bei den übrigen Verfahrensarten werden die Unternehmen immer als „Bieter" bzw. als „Bietergemeinschaft" bezeichnet.

Auftragsbekanntmachung: Soweit eine Auftragsbekanntmachung bei EU-weiten Vergaben erforderlich ist, wird das Vergabeverfahren durch die Übersendung der Auftragsbekanntmachung an das Amt für Veröffentlichung bei der EU eingeleitet. Die Bedeutung der Auftragsbekanntmachung sollte nicht unterschätzt werden, da mögliche Bieter anhand der Auftragsbekanntmachung erkennen, ob die Vergabe für sie interessant ist. Außerdem ist der Auftraggeber im weiteren Vergabeverfahren an die Angaben der Auftragsbekanntmachung gebunden. In den weiteren Vergabeunterlagen können diese Angaben zwar weiter konkretisiert, jedoch grundsätzlich nicht mehr abgeändert werden. Um Widersprüche zwischen der Auftragsbekanntmachung und den Vergabeunterlagen zu vermeiden, ist es daher von Vorteil, zunächst die gesamten Vergabeunterlagen zu erstellen und anschließend die Auftragsbekanntmachung fertig zu stellen.

Wo muss die Auftragsbekanntmachung veröffentlicht werden?

Nationale Verfahren (§ 28 UVgO)

- auf den Internetseiten des Auftraggebers oder auf Internetportalen
- zusätzlich in Tageszeitungen, amtlichen Veröffentlichungsblättern oder Fachzeitschriften möglich
- Auftragsbekanntmachungen auf Internetseiten des Auftraggebers oder auf Internetportalen müssen zentral über die Suchfunktion des Internetportals www.bund.de ermittelt werden können.
- Es wird klarstellend darauf hingewiesen, dass für kommunale Auftraggeber die Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums des Innern und für Integration vom 31. Juli 2018, Az. B3-1512-31-19 besondere Veröffentlichungspflichten enthält.

EU-weite Verfahren

- Auftragsbekanntmachung muss nach dem Muster gemäß Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1986 erstellt werden (vgl. § 37 VgV)
- Diese wird nach Fertigstellung elektronisch an das Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union übermittelt und anschließend, i.d.R. nach Ablauf von 3 bis 5 Tagen, bei TED (Tenders Electronic Daily), der Online-Version des „Supplement zum Amtsblatt der europäischen Union", veröffentlicht.

Bietern ist die Möglichkeit von Bieterfragen zu geben. Diese müssen in der in den jeweiligen Regelungswerken vorgegebenen Form gestellt werden. So sind z. B. nach § 9 Abs. 1 VgV auch für die Bieterfragen elektronische Mittel zu verwenden. Die Bieterfragen und Antworten sind zu dokumentieren. Weiterhin müssen die Fragen anonymisiert und allen anderen Bietern zugänglich gemacht werden. Entsprechendes gilt für die Antworten auf die Bieterfragen.

PRAXISTIPP

Empfehlenswert ist die Angabe einer Frist für die Bieter zur Einreichung von Bieterfragen gegenüber dem Auftraggeber vor dem Ablauf der Angebotsfrist. Die Frist für die Bieter zur Einreichung von Bieterfragen wird oberhalb der Schwellenwerte regelmäßig mit 9 Kalendertagen bemessen. So kann der Auftraggeber den Anforderungen des § 20 Abs. 3 S. 1 Nr. 1 VgV ausreichend Rechnung tragen, wonach die Angebotsfrist vom Auftraggeber zu verlängern ist, sofern zusätzliche Informationen trotz rechtzeitiger Anforderung durch ein Unternehmen nicht spätestens 6 Tage vor Ablauf der Angebotsfrist zur Verfügung gestellt werden. Klarstellend ist aber darauf hinzuweisen, dass der Auftraggeber Hinweise von Unternehmen auf Unklarheiten o.ä. in den Vergabeunterlagen auch nach Ablauf der Frist zur Einreichung der Bieterfragen zu berücksichtigen hat und, soweit erforderlich, die Angebotsfrist verlängern muss. Eine mit § 20 Abs. 3 VgV vergleichbare Regelung im Anwendungsbereich der UVgO enthält § 13 Abs. 4 UVgO.

Angebotsöffnung: Die eingegangenen Teilnahmeanträge und Angebote müssen in allen Fällen vertraulich verwahrt werden (vgl. §§ 5, 54 VgV; §§ 3, 39 UVgO). Sie dürfen dabei grundsätzlich nicht vor Ablauf der Frist zur Abgabe der Teilnahmeanträge bzw. Angebote geöffnet werden (vgl. § 40 Abs. 1 UVgO; zur Besonderheit bei Teilnahmeanträgen und Angeboten, die im Rahmen von Verhandlungsvergaben eingereicht und deren geschätzter Auftragswert einen Betrag von 25.000 EUR netto nicht überschreitet, siehe Nr. 1.4 S. 1 VVöA (für staatliche Auftraggeber)) und Nr. 6.1 S. 1 der Bekanntmachung zur Vergabe von Aufträgen im kommunalen Bereich (für kommunale Auftraggeber). Die Öffnung der Angebote wird von mindestens zwei Vertretern des öffentlichen Auftraggebers gemeinsam an einem Termin unverzüglich nach Ablauf der Angebotsfrist durchgeführt. Bieter sind nicht zugelassen. Im Zuge der Angebotsöffnung wird festgestellt, welche Angebote form- und fristgerecht eingegangen sind. Weiterhin werden die Angebotsbestandteile und die Endsummen der Angebote erhoben.

Angebotsprüfung und Wertung: Die Prüfung und Wertung der Angebote erfolgt im offenen Verfahren grundsätzlich in fünf Stufen:

ABLAUF DER ANGEBOTSPRÜFUNG UND WERTUNG

1. Ausschluss wegen formaler Fehler
2. Nichtvorliegen von Ausschlussgründen
3. Eignungsprüfung
4. Fachliche und rechnerische Richtigkeit; Angemessenheit des Preises
5. Auswahl des wirtschaftlichsten Angebots

Wie unterscheidet sich der Ablauf im nicht offenen Verfahren?

Wird ein nicht offenes Verfahren durchgeführt, findet im Rahmen des vorgeschalteten Teilnahmewettbewerbs die Prüfung des Nichtvorliegens von Ausschlussgründen nach §§ 123, 124 GWB und die Eignungsprüfung statt.

1. Ausschluss wegen formaler Fehler

Der Ausschluss wegen formaler Fehler betrifft die formale Prüfung der Angebote. Auf dieser ersten Wertungsstufe wird die Vollständigkeit der Angebote geprüft. Weiter wird geprüft, ob die Angebote in der geforderten Form und innerhalb der Angebotsfrist zugegangen sind. Bei Mängeln werden die Angebote grundsätzlich zwingend ausgeschlossen, z. B. bei verspätetem Angebotseingang.

Sofern Angebote mit fehlenden, unvollständigen oder fehlerhaften unternehmensbezogenen Unterlagen eingereicht werden, kann der Auftraggeber den jeweiligen Bieter auffordern, diese nachzureichen, zu vervollständigen oder zu korrigieren; im Falle von fehlenden oder unvollständigen leistungsbezogenen Unterlagen kann der Auftraggeber den jeweiligen Bieter auffordern, die fehlenden oder unvollständigen Unterlagen nachzureichen, es sei denn, es handelt sich um leistungsbezogene Unterlagen, die die Wirtschaftlichkeitsbewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien betreffen. In diesem Fall ist eine Nachforderung ausgeschlossen (vgl. § 56 Abs. 2, Abs. 3 VgV und § 41 Abs. 2, Abs. 3 UVgO).

Die Entscheidung zur Nachforderung von Unterlagen steht im Ermessen des Auftraggebers. Der Grundsatz der Gleichbehandlung ist hierbei zu berücksichtigen. Außerdem darf das Angebot durch die nachgereichten Unterlagen nachträglich nicht abgeändert – und insbesondere verbessert – werden (sog. Nachverhandlungsverbot).

2. Nichtvorliegen von Ausschlussgründen

Auf der zweiten Wertungsstufe erfolgt sodann die Prüfung des Nichtvorliegens von zwingenden bzw. fakultativen Ausschlussgründen nach §§ 123, 124 GWB.

3. Eignungsprüfung

Können die Eignungskriterien nicht erfüllt werden, wird das Angebot ausgeschlossen. Es findet eine unternehmensbezogene Prüfung statt. Dabei können die Eignungsanforderungen lediglich erfüllt oder nicht erfüllt werden, d. h. ein Bieter ist entweder geeignet oder aber nicht geeignet. Ein Vergleich mit anderen Bietern findet nicht statt. Infolgedessen darf nicht berücksichtigt werden, ob ein Bieter besser oder schlechter im Vergleich zu anderen Teilnehmern des Vergabeverfahrens geeignet ist. Es gibt kein „Mehr an Eignung". Sind die Eignungsanforderungen nicht erfüllt, führt dies zwingend zum Ausschluss des Bieters vom weiteren Vergabeverfahren.

4. Fachliche und rechnerische Richtigkeit; Angemessenheit des Preises

Auf der nächsten Stufe wird die fachliche und rechnerische Richtigkeit der Angebote sowie die Angemessenheit der angebotenen Gesamtpreise geprüft. Auf ein Angebot mit einem unangemessen niedrigen Preis darf der Zuschlag nicht erteilt werden. Entscheidend ist der Gesamtpreis des Angebotes. Ausgangspunkt der Angemessenheitsbestimmung sind üblicherweise die anderen Angebote oder aber die eigene Kostenschätzung des Auftraggebers. In der Praxis wird grundsätzlich eine Aufklärungserfordernis ab einem 20 %igen Abstand angenommen. Enthält ein Angebot einen ungewöhnlich niedrigen Preis, muss der Bieter durch Aufklärung die Möglichkeit erhalten, diesen nachvollziehbar zu erklären. Wird der Preis durch den Bieter nicht nachvollziehbar erklärt, wird das Angebot ausgeschlossen. Ein Angebotsausschluss ohne vorangehende Aufklärung ist unzulässig. Die Einzelheiten der Angemessenheitsprüfung ergeben sich aus § 60 UVgO und § 44 UVgO.

5. Auswahl des wirtschaftlichsten Angebots

Das wirtschaftlichste Angebot wird anhand der festgelegten Zuschlagskriterien (mitsamt etwaiger Unterkriterien) und entsprechend der angegebenen Gewichtung bestimmt. Hierbei ist der Auftraggeber an die festgelegten Zuschlagskriterien (nebst Unterkriterien) sowie deren Gewichtung und etwaige Bewertungsregeln gebunden.

VORSICHT

Es hat eine hinreichende Dokumentation des gesamten Wertungsvorgangs, also der einzelnen Wertungsstufen, und des Wertungsergebnisses zu erfolgen!

Vorabinformation bei EU-weiten Verfahren: Nach der Bestimmung des obsiegenden Bieters im Rahmen der Angebotsprüfung und -wertung müssen die nicht berücksichtigten Bieter über die geplante Zuschlagserteilung auf das Angebot des obsiegenden Bieters vorab informiert werden. Im Zuge dessen müssen den unterlegenen Bietern der Name des erfolgreichen Bieters, die Gründe für die Nichtberücksichtigung ihres eigenen Angebots und der früheste Zeitpunkt des Vertragsschlusses mitgeteilt werden. Von den in § 134 Abs. 2 GWB für das Informationsschreiben vorgesehenen Formvarianten, sollte die elektronische Form oder das Fax i.S.v. § 134 Abs. 2 S. 2 GWB gewählt werden. In diesem Fall darf der Vertrag zehn Kalendertage nach Absendung des Informationsschreibens geschlossen werden.

Beispiel: Wird die Vorabinformation am 10.12.2019 per E-Mail versandt, endet die Wartefrist gemäß § 134 Abs. 2 S. 1 GWB mit Ablauf des 20.12.2019, so dass der Zuschlag frühestens am 21.12.2019 erteilt werden darf.

Außerdem besteht auch im nationalen Verfahren nach § 46 Abs. 1 UVgO für jeden nicht erfolgreichen Bieter die Möglichkeit, sich über das Ergebnis der Vergabe und insbesondere die wesentlichen Gründe für die Ablehnung seines Angebotes sowie die Merkmale und Vorteile des erfolgreichen Angebotes und den Namen des erfolgreichen Bieters zu informieren. Hierfür muss ein Antrag gestellt werden. Die Vergabestelle muss die entsprechenden Informationen innerhalb von 15 Tagen nach Vertragsschluss erteilen. Unbeschadet dessen hat die Vergabestelle die Bieter unverzüglich über die erfolgte Zuschlagserteilung zu informieren.

Zuschlagserteilung: Mit der wirksamen Zuschlagserteilung kommt der Vertrag zustande. Für den Regelfall der elektronischen Zuschlagserteilung sind die besonderen Formvorschriften für den Abschluss von Verträgen nach dem jeweils einschlägigen Landesrecht zu beachten (so bedürfen z.B. gemäß Art. 35 Abs. 2 S. 1 der Landkreisordnung für den Freistaat Bayern Erklärungen, durch welche ein Landkreis verpflichtet werden soll der Schriftform, soweit es sich nicht um ein ständig wiederkehrendes Geschäft des täglichen Lebens handelt, welches finanziell von unerheblicher Bedeutung ist).

Aufhebung des Verfahrens: Die Prüfung und Wertung der Angebote kann auch ergeben, dass kein wirtschaftliches Angebot vorliegt oder kein Angebot den vorgegebenen Bedingungen entspricht oder sich die Grundlagen des Vergabeverfahrens wesentlich geändert haben oder andere schwerwiegende Gründe bestehen. Ist dies der Fall, kann das Vergabeverfahren rechtmäßig aufgehoben werden (vgl. § 63 Abs. 1 VgV; § 48 Abs. 1 UVgO).

Die Bieter müssen über die Aufhebung informiert werden (vgl. § 63 Abs. 2 VgV; § 48 Abs. 2 UVgO).

Dokumentation und Vergabevermerk: Der Auftraggeber muss das Vergabeverfahren von Beginn an fortlaufend in Textform nach § 126b BGB dokumentieren, soweit dies für die Begründung von Entscheidungen auf jeder Stufe des Vergabeverfahrens erforderlich ist (vgl. § 8 Abs. 1 VgV; § 6 Abs. 1 UVgO). Bei EU-weiten Vergaben muss darüber hinaus über das komplette Verfahren ein schriftlicher Vergabevermerk geführt werden (§ 8 Abs. 2 VgV). Dieser Vergabevermerk muss mindestens die in § 8 Abs. 2 S. 2 VgV beschriebenen Informationen enthalten.

Rechtsschutz

Nationale Verfahren

Bei einem Verfahren unterhalb der EU-Schwellenwerte besteht nur ein eingeschränkter Rechtsschutz. Bieter können lediglich eine Beschwerde bei der zuständigen Aufsichtsbehörde sowie den jeweils zuständigen VOB/VOL-Stellen einreichen bzw. im Vorfeld der Zuschlagserteilung eine einstweilige Verfügung beim zuständigen Zivilgericht auf vergaberechtskonforme Durchführung des Vergabeverfahrens bzw. Unterbleiben der Zuschlagserteilung erwirken. Nach wirksamer Zuschlagserteilung kann diese im Wege des ordentlichen Rechtsschutzes nicht mehr rückgängig gemacht werden. Dann greifen nur noch etwaige Schadensersatzansprüche.

EU-weite Verfahren

Bei einem Verfahren oberhalb der EU-Schwellenwerte sieht § 134 GWB – aus Gründen eines effektiven Rechtsschutzes – eine Informations- und Wartepflicht für öffentliche Auftraggeber vor Zuschlagserteilung vor (siehe hierzu S. 34). Innerhalb dieser Wartefrist können die unterlegenen Unternehmen die geplante Zuschlagserteilung auf ihre Vergaberechtskonformität hin prüfen und gegen die Zuschlagserteilung ggf. einen Nachprüfungsantrag bei der zuständigen Vergabekammer einreichen. Die zuständige Vergabekammer leitet ein Nachprüfungsverfahren nur auf Antrag eines antragsbefugten Unternehmens ein (= Antragserfordernis). Sofern bis zum Ablauf der Wartefrist dagegen kein Nachprüfungsantrag eingereicht wurde, darf der öffentliche Auftraggeber den Zuschlag erteilen.

Die einzelnen Anforderungen an einen Nachprüfungsantrag sind in §§ 160, 161 GWB festgelegt. Insbesondere muss der geltend gemachte Vergabemangel grundsätzlich vor Erhebung des Nachprüfungsantrags gegenüber dem Auftraggeber gerügt worden und keine oder keine ausreichende Abhilfe der ausschreibenden Stelle erfolgt sein. Der Nachprüfungsantrag muss sodann innerhalb von 15 Kalendertagen nach dem Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, und noch vor (wirksamer) Zuschlagserteilung gestellt werden.

Im vergaberechtlichen Rechtsschutz gilt die Beschleunigungsmaxime, d. h., grundsätzlich muss innerhalb von fünf Wochen ab Eingang des Nachprüfungsantrages vonseiten der Vergabekammer eine Entscheidung gefällt werden. Gegen diese Entscheidung können die Verfahrensbeteiligten innerhalb von zwei Wochen nach Maßgabe der §§ 171 ff. GWB beim Oberlandesgericht eine sofortige Beschwerde einlegen.

Anhang

Beispiele zur Gestaltung des Speiseplans

Formulierungsvorschläge für die Leistungsbeschreibung zur Gestaltung des Speiseplans für die verschiedenen Zielgruppen

Die Auswahl des Speisenangebots hat wie folgt zu erfolgen:

Kitaverpflegung

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte	20x, davon mind. 8x Rohkost oder Salat	Verschiedene saisonale Gemüsearten, Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Gemüsesuppen
Obst	Mind. 8x	Obst als Stückware, Obstsalat, Obstspieße
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x, davon mind. 4x Vollkornprodukte max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Vollkornnudeln, Bulgursalat, Vollkornsemmeln
Milch und Milchprodukte	Mind. 8x	Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen, Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Max. 8x Fleisch/Wurst, davon mind. 4x mageres Muskelfleisch mind. 4x Seefisch, davon 2x fettreicher Seefisch	Magere Fleischteile für Geschnetzeltes, Fischpfanne

Quelle: Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung (StMELF 2018), 2. Auflage, S. 18 f., modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, 5. Auflage, S. 16

Für die Verpflegung von Kindern **unter 5** Jahren dürfen die folgenden Lebensmittel nicht verwendet werden:

- Rohei und mit Rohei hergestellte Speisen
- Rohmilch, Milchprodukte und Weichkäse aus Rohmilch
- Sauermilchkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch, der mit Gelb- und/oder Rotschmiere hergestellt wurde (z.B. Harzer, Mainzer)
- Frisches Mett, Tartar und ähnliche rohe Hackfleischzubereitungen
- Rohe Fleischzuschnitte wie Carpaccio
- Streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z.B. frische Mettwurst, Teewurst)
- Unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder Schalentiere (z.B. Sushi)
- Unerhitzte heiß oder oder kalt geräucherte Fischereierzeugnisse (z.B. Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet), Graved Lachs
- Unerhitzte Tiefkühlbeeren
- Unerhitzte Sprossen

Für die Verpflegung von Kindern **unter 3** Jahren gilt zusätzlich:

- Fleischstücke, die Knochen, Knorpel oder Sehnen enthalten (z.B. Kotelett, Hähnchenkeule) dürfen nicht verwendet werden.
- Scharfkantige Lebensmittel (z.B. Karotten), kleine, harte Lebensmittel (z.B. Nüsse), sowie glatte, runde Lebensmittel (z.B. Johannisbeeren, Trauben) dürfen nicht verwendet werden.

Für die Verpflegung von Kindern **unter 1 Jahr** dürfen zusätzlich die folgenden Lebensmittel nicht verwendet werden:

- Rohes oder frisch gemahlenes Getreide
- Gemüse mit hohem Nitratgehalt, z.B. Kopf-, Eis-, Feldsalat, Rettich, Rote Beete, Radieschen
- Honig
- Kuhmilch als Trinkmilch sowie fermentierte Kuhmilchprodukte

Schulverpflegung

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte	20x, davon mind. 8x Rohkost oder Salat	Verschiedene saisonale Gemüsearten, Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Gemüsesuppen
Obst	Mind. 8x	Obst als Stückware, Obstsalat, Obstspieße
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x, davon mind. 4x Vollkornprodukte max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Vollkornnudeln, Bulgursalat, Vollkornsemmeln
Milch und Milchprodukte	Mind. 8x	Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen, Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Max. 8x Fleisch/Wurst, davon mind. 4x mageres Muskelfleisch mind. 4x Seefisch, davon 2x fettreicher Seefisch	Magere Fleischteile für Geschnetzeltes, Fischpfanne

Quelle: Bayerische Leitlinien Schulverpflegung (StMELF 2017), 2. Auflage, S. 19 f., modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 4. Auflage, S. 15 ff.

Betriebsgastronomie

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte	20x, davon mind. 8x Rohkost oder Salat	Saisonales Salat- und Gemüsebuffet, Hülsenfrüchte als Eintopf
Obst	Mind. 8x	Obst als Stückware, Obstsalat, Obst als Dessertzutat
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x, davon mind. 4x Vollkornprodukte max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Gerichte mit Vollkornnudeln, Couscous-Salate, Vollkornsemmeln
Milch und Milchprodukte	Mind. 8x	Dessert mit Milchprodukten, Käse als Brotbelag
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Max. 8x Fleisch/Wurst, davon mind. 4x mageres Muskelfleisch mind. 4x Seefisch, davon 2x fettreicher Seefisch	Braten, Geschnetzeltes aus mageren Fleischteilen

Quelle: Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie (StMELF 2015), 1. Auflage, S. 22; S. 24f., modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung, 4. Auflage, S. 12 ff.; S. 18

Seniorenverpflegung

Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speiseplan für die Vollverpflegung (7 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte	21x, davon mind. 7x Rohkost oder Salat	Verschiedene saisonale Gemüsearten, Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Gemüsesuppen
Obst	14x, davon mind. 7x frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Obst als Stückware, Obstsalat, Obstspieße
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	21x, davon mind. 14x Vollkornprodukte max. 2x Kartoffelerzeugnisse	Vollkornnudeln, Bulgursalat, Vollkornsemmeln
Milch und Milchprodukte	Mind. 14x	Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen, Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Max. 3x Fleisch/Wurst, davon mind. 2x mageres Muskelfleisch mind. 2x Seefisch, davon 1x fettreicher Seefisch	Magere Fleischteile für Geschnetzeltes, Fischpfanne

Quelle: Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung (StMELF 2018), 2. Auflage, S. 26 f.,modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, 3. Auflage, S. 13 ff

Für die Verpflegung von älteren Menschen dürfen die folgenden Lebensmittel nicht verwendet werden:

- Rohei und mit Rohei hergestellte Speisen
- Rohmilch, Milchprodukte und Weichkäse aus Rohmilch
- Sauermilchkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch, der mit Gelb- und/oder Rotschmiere hergestellt wurde (z.B. Harzer, Mainzer)
- Frisches Mett, Tartar und ähnliche rohe Hackfleischzubereitungen
- Rohe Fleischzuschnitte wie Carpaccio
- Streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z.B. frische Mettwurst, Teewurst)
- Unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder Schalentiere (z.B. Sushi)
- Unerhitzte heiß oder kalt geräucherte Fischereierzeugnisse (z.B. Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet), Graved Lachs
- Unerhitzte Tiefkühlbeeren
- Unerhitzte Sprossen

Beispiel für Kalibrierungsvorgaben

Formulierungsvorschläge für die Leistungsbeschreibung für Kalibrierungsvorgaben von Portionsgrößen in der Betriebsgastronomie:

Speisekomponente	Portionsgröße bezogen auf das gegarte Produkt
Suppe als Hauptspeise	300 ml
Suppe als Vorspeise	200 ml
Fleisch- oder Fischkomponente	160 g
Gemüsebeilage	170 g
Sättigungsbeilage (z.B. Kartoffeln, Reis, Nudeln)	150 g
Dessert (z.B. Milchspeise)	120 g

Beispiele für vegetarische Menülinien

Formulierungsvorschläge für die Gestaltung des Speiseplans der vegetarischen Menülinie für die verschiedenen Lebenswelten der Gemeinschaftsverpflegung in der Leistungsbeschreibung.

Kita-, Schul-, oder Betriebsverpflegung

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die vegetarische Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x Davon: Mind. 4x Vollkornprodukte max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Couscous-Salat, Lasagne, Getreidebratling, Polentaschnitte, Hirseauflauf, Quinoa, Dinkel, Weizen oder Bulgur gekocht Vollkornteigwaren, -pizza, Naturreis, Vollkornbrot Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20x Davon: Mind. 8x Rohkost oder Salat Mind. 4x Hülsenfrüchte	gegarte Möhre, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüsebratling, gefüllte Paprika oder Zucchini, Ratatouille, Spinat Tomaten-, Gurken- oder Krautsalat, gemischter Salat,Gemüsesticks Linsenbolognese, Bohnenbratlinge, Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Kichererbsencurry, Chili sin carne
Obst	Mind. 8x Obst Zusätzlich: Mind. 4x Nüsse, Kerne oder Ölsamen[1]	Obst im Ganzen, geschnitten, Obstsalat als Topping (z.B. für Salate, Aufläufe), gemahlen in Bratlingen, Nussmus
Milch und Milchprodukte, Hühnereier	Mind. 8x Milch und Milchprodukte	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt oder Quarkspeisen Rührei mit Kräutern, Eier in Senfsoße, Pfannkuchen mit Gemüse, Eierstich, Aufläufe
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	

Quelle: modifiziert nach Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2018): Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie, [Online] https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/ [22.05.2019]

Außerdem sind die folgenden Kriterien einzuhalten:

- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte[2] sind max. 1x in 5 Verpflegungstagen vorhanden
- Frittierte und/oder panierte Produkte sind max. 1x in 5 Verpflegungstagen vorhanden

[1]Ölsamen, wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen gehören botanisch zu den Gemüsen. Da diese aber auf Nährstoffebene große Ähnlichkeiten mit den Nüssen und Kernen aufweisen, werden sie hier zu einer gemeinsamen Gruppe zusammengefasst.

[2]hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie Soja-„Fleisch", Soja-„Schnetzel", „Würstchen", „Schnitzel", „Geschnetzeltes", „Hack", „Bällchen", „Filetstreifen", Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan

Seniorenverpflegung

Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speiseplan für die vegetarische Vollverpflegung (7 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	21x Davon: Mind. 14x Vollkornprodukte max. 2x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Couscous-Salat, Lasagne, Getreidebratling, Polentaschnitte, Hirseauflauf, Quinoa, Dinkel, Weizen oder Bulgur gekocht Vollkornteigwaren, -pizza, Naturreis, Vollkornbrot Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	21x Davon: Mind. 7x Rohkost oder Salat Mind. 2x Hülsenfrüchte	gegarte Möhre, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüsebratling, gefüllte Paprika oder Zucchini, Ratatouille, Spinat Tomaten-, Gurken- oder Krautsalat, gemischter Salat,Gemüsesticks Linsenbolognese, Bohnenbratlinge, Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Kichererbsencurry, Chili sin carne
Obst	Mind. 14x Obst Zusätzlich: Mind. 2x Nüsse, Kerne oder Ölsamen[1]	Obst im Ganzen, geschnitten, Obstsalat als Topping (z.B. für Salate, Aufläufe), gemahlen in Bratlingen, Nussmus
Milch und Milchprodukte, Hühnereier	Mind. 14x Milch und Milchprodukte	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt oder Quarkspeisen Rührei mit Kräutern, Eier in Senfsoße, Pfannkuchen mit Gemüse, Eierstich, Aufläufe
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	

Quelle: modifiziert nach Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2018): Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie, [Online] https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/ [22.05.2019]

Außerdem sind die folgenden Kriterien einzuhalten:

- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte[2] sind max. 2x pro Woche im Mittagsangebot vorhanden.
- Ebenso sind max. 3 x pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte eingesetzt

[1]Ölsamen, wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen gehören botanisch zu den Gemüsen. Da diese aber auf Nährstoffebene große Ähnlichkeiten mit den Nüssen und Kernen aufweisen, werden sie hier zu einer gemeinsamen Gruppe zusammengefasst.

[2]hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie Soja-„Fleisch", Soja-„Schnetzel", „Würstchen", „Schnitzel", „Geschnetzeltes", „Hack", „Bällchen", „Filetstreifen", Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan

Nützliche Links

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.stmelf.bayern.de

- Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung
- Bayerische Leitlinien Schulverpflegung
- Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie
- Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung

Kompetenzzentrum für Ernährung

www.kern.bayern.de

- Arbeitshilfen für die Seniorenverpflegung
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl bei Krippenkindern

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern

www.schulverpflegung.bayern.de

- Arbeitshilfen und Checklisten für die Kita- und Schulverpflegung
- Fachinformationen für die Kita- und Schulverpflegung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

www.dge.de

- DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
- DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
- DGE Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung
- DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen

Bayerisches Staatsministerium für Wohnen, Bau und Verkehr sowie Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Energie und Technologie

www.vergabeinfo.bayern.de

- Rechtliche Grundlagen für kommunale Auftragsvergaben
- Nachprüfungseinrichtungen

Auftragsberatungszentrum Bayern

www.abz-bayern.de

- Checkliste zum Vergabeverfahren
- Pflichtmedien zur Bekanntmachung
- EU-Standardformulare
- Mustervergabeakte

Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung

www.nachhaltige-beschaffung.info

- Zentrale Informationsplattform für nachhaltige Beschaffung
- Praxisbeispiele und Rechtsgrundlagen

Kompass Nachhaltigkeit – Öffentliche Beschaffung

www.kompass-nachhaltigkeit.de

- Informationen zu Nachhaltigkeit im Beschaffungsprozess
- Praxisbeispiele fairer und nachhaltiger Beschaffung

Informationsplattform des Umweltbundesamts

www.beschaffung-info.de

- Plattform zur umweltfreundlichen Beschaffung
- Rechtsgutachten und Schulungsskripte zur umweltfreundlichen Beschaffung

Verwaltungs- und Beschaffernetzwerk

www.vubn.de

- Plattform zum Austausch für die öffentliche Verwaltung
-

Gemeinschaftsverpflegung Bayern

In der Gemeinschaftsverpflegung können viele Menschen mit einem gesunden und nachhaltigen Essensangebot erreicht werden. Daher ist es im „Konzept Ernährung in Bayern“ von großer Bedeutung, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen für gute Verpflegung zu motivieren, zu qualifizieren und das Verpflegungsangebot über Qualitätsstandards zu sichern.

Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung

Die acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung unterstützen Kitas, Schulen, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen sowie Betriebe beim Auf- und Ausbau einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung. Innerhalb der Fachzentren sind die regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung angesiedelt.

Oberbayern West
AELF Fürstenfeldbruck
Kaiser-Ludwig-Straße 8a
82256 Fürstenfeldbruck
Telefon: 08141 3223-0
www.aelf-ff.bayern.de

Niederbayern
AELF Landshut
Klötzlmüllerstraße 3
84034 Landshut
Telefon: 0871 603-0
www.aelf-la.bayern.de

Oberfranken
AELF Bayreuth
Adolf-Wächter-Straße 10–12
95447 Bayreuth
Telefon: 0921 591-0
www.aelf-by.bayern.de

Unterfranken
AELF Würzburg
Von-Luxburg-Straße 4
97074 Würzburg
Telefon: 0931 7904-6
www.aelf-wu.bayern.de

Oberbayern Ost
AELF Ebersberg
Wasserburger Straße 2
85560 Ebersberg
Telefon: 08092 2699-0
www.aelf-eb.bayern.de

Oberpfalz
AELF Regensburg
Lechstraße 50
93057 Regensburg
Telefon: 0941 2083-0
www.aelf-re.bayern.de

Mittelfranken
AELF Fürth
Jahnstraße 7
90763 Fürth
Telefon: 0911 99715-0
www.aelf-fu.bayern.de

Schwaben
AELF Augsburg
Bismarckstraße 62
86391 Stadtbergen
Telefon: 0821 43002-0
www.aelf-au.bayern.de

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Das KErn unterstützt die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung durch die Konzeption von Angeboten, die Erstellung von Materialien und Tools sowie mit landesweiten Aktionen. Am KErn in Kulmbach befindet sich zudem die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung.

Hofer Straße 20
95326 Kulmbach
Telefon: 09221 40782-46

Am Gereuth 4
85354 Freising
Telefon: 08161 71-2776

E-Mail: poststelle@kern.bayern
www.kern.bayern.de

Literatur

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten(2017): *Expertentipps aus der Praxis. Erfolgsrezepte für die Schulverpflegung.* 2. Korrigierter Nachdruck

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2018): *Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung. Kita-Tischlein, deck dich! Mittagsmahlzeit in der Kindertageseinrichtung.* 2. Auflage

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2018): *Bayerische Leitlinien Schulverpflegung. Mit gutem Essen Schule machen. Genussort Mensa.* 2. Auflage

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2015): *Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie. Nährwert mit Mehrwert. Essen am Arbeitsplatz*

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2018): *Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung. Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtungen.* 2. überarbeitete Auflage

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2018): *DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.* 5. Auflage.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2018): *DGE – Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.* 4. Auflage

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2018): *DGE – Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung.* 4. Auflage

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2018): *DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen.* 3. Auflage.

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2017): *Expertentipps aus der Praxis. Erfolgsrezepte für die Kitaverpflegung.* 1. Auflage

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2018): *Praxisheft Schulverpflegung. Mahlzeit! Die Gestaltung der Mittagsverpflegung im Ganztag*

Netzwerk deutscher Biostädte (2017): *Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte.*

Rechten, Röbke (2017): Basiswissen Vergaberecht. Ein Leitfaden für Ausbildung und Praxis. 2. Auflage

Rosenkötter, Fritz, Seidler (2016): *Schnelleinstieg in das neue Vergaberecht.* 1. Auflage

Umweltbundesamt (2017): *Rechtgutachten umweltfreundliche öffentliche Beschaffung* [online] https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1410/publikationen/2017-03-01_texte_09-2017_rechtgutachten-beschaffung.pdf [22.01.2018]

Urheberrecht

Nutzungsbedingungen
Texte, Bilder, Grafiken sowie die Gestaltung dieses „Wegweisers für die Vergabe“ (nachfolgend „Wegweiser“) unterliegen dem Urheberrecht. Sie dürfen von Ihnen nur zum privaten und sonstigen eigenen Gebrauch im Rahmen des § 53 Urheberrechtsgesetz (UrhG) verwendet werden. Eine Vervielfältigung oder Verwendung dieses Wegweisers oder Teilen davon in anderen elektronischen oder gedruckten Publikationen und deren Veröffentlichung ist nur mit unserer Einwilligung gestattet. Diese erteilen auf Anfrage die für den Inhalt Verantwortlichen.

Weiterhin können Texte, Bilder, Grafiken und sonstige Dateien ganz oder teilweise dem Urheberrecht Dritter unterliegen. Auch über das Bestehen möglicher Rechte Dritter geben die für den Inhalt Verantwortlichen nähere Auskünfte. Die Verfolgung von Verstößen gegen das Urheberrecht bzw. die eingeräumten Nutzungsrechte bleibt vorbehalten.

Impressum

Herausgeber
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Am Gereuth 4, 85354 Freising
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de
Telefon: 09221/40782-46
www.KErn.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Stand
März 2020

Redaktion
KErn – Bereich Ernährungsinformation und Wissenstransfer

Bildnachweis
Titelbild: © momius – stock.adobe.com
S. 5 © nmann77 – stock.adobe.com
S. 10 © Woodapple – stock.adobe.com
S. 15 © taa22 – stock.adobe.com
S. 20 © Kzenon – stock.adobe.com
S. 23 © Tobias Hase – KErn
S. 31 © Antonioguillem – stock.adobe.com