

Zuschlagskriterien und Bewertung

Bezeichnung Zuschlagskriterium	Beschreibung der Leistung
1. Gemüse in Bio-Qualität und/oder entsprechend Brandenburger Qualitätszeichen	Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall, die Lebensmittelgruppe Gemüse aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 oder soweit verfügbar zu den Bedingungen der Qualitätszeichen des Landes Brandenburg entweder „Gesicherte Qualität Brandenburg“ oder „bio Brandenburg. Gesicherte Qualität“ oder gleichwertige Qualität unter Beachtung des § 34 der Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VgV) entsprechend der Lebensmittelmengen nach Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung einzusetzen. Soll Gemüse mit gleichwertiger Qualität zu den Brandenburger Qualitätszeichen eingesetzt werden, muss bei Angebotsabgabe ein entsprechender Nachweis über die Gleichwertigkeit beigelegt werden. Die Kriterien für die Gleichwertigkeit sind zu finden unter: https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/agrarmaerkte-ernaehrung/brandenburger-qualitaetszeichen und https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/agrarmaerkte-ernaehrung/brandenburger-bio-zeichen dort jeweils unter der Überschrift „Weiterführende Informationen“ und dort unter Downloads (Stand Oktober 2023). Das verlangte Angebot muss entweder 1 x in 5 Verpflegungstagen oder 2 x in 5 Verpflegungstagen angeboten werden. Dabei muss im Auftragsfall bei entsprechendem Angebot Folgendes beachtet werden: Die betreffende Lebensmittelgruppe muss am betreffenden Tag, und zwar in allen angebotenen Menüs, entweder zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 stammen oder zu 100 % entsprechend der Brandenburger Qualitätszeichen bzw. gleichwertiger Qualitätsnachweise oder ein Teil aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 und der andere Teil entsprechend der Brandenburger Qualitätszeichen bzw. gleichwertiger Qualitätsnachweise stammen.

2. Fleisch in Bio-Qualität	Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall die Lebensmittelgruppe Fleisch aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 entsprechend der Lebensmittelmengen nach Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung 1 x in 20 Verpflegungstagen oder 2 x in 20 Verpflegungstagen oder 3 x in 20 Verpflegungstagen oder 4 x in 20 Verpflegungstagen anzubieten. Dabei muss im Auftragsfall bei entsprechendem Angebot Folgendes beachtet werden: Die betreffende Lebensmittelgruppe muss am betreffenden Tag zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 stammen.
3. Selbstverpflichtung zur Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarisch Kochen für Kinder“	Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall, dass die für die Gestaltung des vertragsgegenständlichen Speisenplans verantwortliche Person und die für das vertragsgegenständliche Kochen verantwortliche Person einmal in der Vertragslaufzeit an einer Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarische Kost für Kinder“ im Umfang von maximal 14 Stunden teilnimmt. Die Teilnahme an der Fortbildung muss spätestens 2 Jahre nach Zuschlagserteilung erfolgt sein, sofern keine besonderen Gründe vorliegen, die außerhalb des Einflussbereichs des Bieters liegen, wie z.B. wiederholte Absage der Fortbildung durch den Veranstalter. Die Teilnahmebescheinigung ist direkt nach Erhalt dem Auftraggeber unaufgefordert vorzulegen. Verlässt bereits geschultes Personal nach den ersten 18 Monaten des Vertragszeitraumes das Unternehmen, muss der Bieter innerhalb von 6 Monaten nach dem Personalwechsel nachweisen, dass sein verantwortliches Personal geschult worden ist. Inhalt der Fortbildung muss die vegetarische Küche - ohne Berücksichtigung der veganen Küche - unter Beachtung ausreichender Nährstoffversorgung sein. Eine entsprechende Fortbildung wird im Auftrag der für Verbraucherschutz zuständigen Senatsverwaltung von dem Bieter der „Kantine Zukunft“ mit folgenden Inhalten angeboten: • Kochen für Kinder mit Hülsenfrüchten, Kernen und Ölsamen • Ausreichende Versorgung mit Nährstoffen insbesondere Mineralien und Spurenelemente wie z.B. Jod.

	Abgrenzung vegetarischer Ernährung zu veganer Ernährung unter Beachtung der Nicht-Eignung einer veganen Ernährung für Kinder Der Bieter kann im Auftragsfall auch entsprechende Fortbildungsveranstaltungen anderer Institutionen und Bildungsanbieter wählen. Bei der Wahl einer Fortbildung einer anderen Institutionen und Bildungsanbieter als der „Kantine Zukunft“ muss der Auftragnehmer dazu zuvor unter Vorlage der Schulungsinhalte die Zustimmung der für das Schulwesen zuständigen Senatsverwaltung einholen und diese dem Auftraggeber vorlegen.
4. Zusatzangebot für die Sonderkost	Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall - Gerichte der Sonderkostformen entsprechend den Gerichten auf dem Speisenplan anzubieten, d.h. im Vergleich zum Speisenplan nur die unverträglichkeitsauslösenden und allergieauslösenden Bestandteile auszutauschen und Speisenpläne für Sonderkostformen („Sonderkostspeisenpläne“) vorzulegen, sowie - durch Aufnahme einer entsprechenden Passage in die Mittagessenvereinbarung bei den Eltern zu erfragen, ob ihr Kind kleine, mittlere oder große Portionen isst, und die entsprechende Auskunft der Eltern zu berücksichtigen, damit möglichst sichergestellt wird, dass auch Kinder, die Sonderkostformen bekommen und die aufgrund der Sonderkost in der Regel keinen Nachschlag erhalten können, satt werden. Eine „mittlere Portion“ im vorgenannten Sinne ist die für Kinder der entsprechenden Altersgruppe gemäß Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung geschuldete Portionsgröße, eine „kleine Portion“ im vorgenannten Sinne ist ca. $\frac{3}{4}$ davon, eine „große Portion“ im vorgenannten Sinne ist mindestens $\frac{5}{4}$ davon.
5. Frische Zubereitung von Rohkost- und Blattsalaten und Salatdressings	Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall, die Menübestandteile Blattsalat, gemischter Salat/Rohkostsalat und Salatdressings ausschließlich frisch zuzubereiten. Als frisch zubereitet gilt demnach - Blattsalat, dessen Zutaten frühestens 6 Stunden vor Beginn der Essensausgabe an die Kinder verarbeitet werden, d.h. gewaschen, geputzt oder zerkleinert werden; - gemischter Salat/Rohkostsalat, dessen Gemüse frühestens 24 Stunden vor Beginn der Essensausgabe an die Kinder verarbeitet wird, d.h. gewaschen, geschält, geputzt oder zerkleinert wird;

	• Salatdressing, das frühestens 24 Stunden vor Beginn der Essensausgabe an die Kinder zubereitet wird und keine Verdickungsmittel enthält. Zum Hintergrund dieser Vorgabe: die Verwendung industriell gefertigter Produkte wird vermieden.
6. Probierportionen	Der Bieter stellt für das Personal, das die Kinder beim Mittagessen begleitet, täglich zwei Probierportionen je angebotenem Menü zur Verkostung und zur pädagogischen Begleitung kostenfrei zur Verfügung. Eine Probierportion ist mindestens eine halbe Portion des Menüs ausgehend von der Portionsgröße für Klasse 1 bis 4 gem. Ziff. 1.5 der Leistungsbeschreibung.
7. Zufriedenheitsabfrage	Der Bieter führt pro Schulhalbjahr folgende Maßnahmen durch: a) Er führt bei mindestens 50 Prozent der am Essen teilnehmenden Kinder bis zum Ende jedes Schulhalbjahres eine Zufriedenheitsabfrage durch. Abweichend davon muss die erste Zufriedenheitsabfrage nach Zuschlagserteilung spätestens 3 Monate nach Vertragsbeginn erfolgen. Dabei sind qualitative oder quantitative Befragungsergebnisse durch Formate zu ermitteln, die keine einfachen ja oder nein Antworten zulassen, sondern abgestufte Ergebnisse liefern. Er wendet altersgemäße Abfragemethoden an (in den Klassenstufen 1 bis 3 z.B. Smileys, in den Klassenstufen 4 bis 6 z.B. orientiert an Schulnoten). Bei der Zufriedenheitsabfrage müssen mindestens folgende Informationen ermittelt werden: • ob der Speisenplan für die Kinder verständlich gestaltet ist • ob ihnen die Auswahl des angebotenen Schulmittagessens gefällt und welche Änderungen sie sich wünschen • ob ihnen das Mittagessen meistens schmeckt und wenn nicht, was ihnen meistens nicht schmeckt • ob die Ausgabekräfte freundlich zu ihnen sind und verständlich mit ihnen kommunizieren Dabei müssen folgende Frageformulierungen verwendet werden und um weitere Formulierungen, die der Bieter auf die oben genannten Anforderungen abstimmt, ergänzt werden: • <i>Verstehst du, was auf dem Speisenplan steht?</i> • <i>Findest du das Essen abwechslungsreich genug?</i> • <i>Schmeckt dir das Essen?</i> • <i>Sieht das Essen gut aus?</i> • <i>Wirst du satt?</i>

	• <i>Sind die Ausgabekräfte freundlich zu dir?</i> • <i>Beantworten die Ausgabekräfte deine Fragen zum Essen?</i> b) Er wertet die Zufriedenheitsabfrage aus. c) Er erstellt eine Maßnahmenplanung zur Erhöhung der Zufriedenheit der Schüler mit dem Mittagessen. d) Er berichtet dem Mittagessenausschuss und dem Auftraggeber spätestens 4 Wochen nach Durchführung der Zufriedenheitsabfrage über die gem. lit. a) bis c) ermittelten Ergebnisse und geplanten Maßnahmen sowie deren Umsetzungsbeginn.
8. Mitbestimmung Speisenplan	Der Bieter verpflichtet sich, für jeden Verpflegungstag drei Menüs zur Auswahl anzubieten, aus denen sich die Schule ihren individuellen Speisenplan zusammenstellen kann. Die Schule bestimmt aus den zur Wahl gestellten drei Menüs, welche maximal zwei Menüs in den Speisenplan aufgenommen werden. Der Bieter entscheidet, ob er an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen zwei Menüs mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen oder zwei ovo-lacto-vegetarische Menüs zur Wahl anbietet. Der Bieter muss im Auftragsfall sicherstellen, dass die Schule an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen maximal ein Gericht mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen auswählen kann und mindestens ein ovo-lacto-vegetarisches Menü auswählen muss. Die zur Wahl gestellten Gerichte dürfen sich nicht lediglich durch den Austausch oder durch Weglassen einer Komponente unterscheiden. Die Gerichte müssen sich insbesondere in der Anzahl der Speisekomponenten und/oder in den Garmethoden und/oder hinsichtlich der eingesetzten Zutaten unterscheiden. Von Vorgenanntem ausgenommen sind Desserts (z.B. Obst(speisen), Quarkspeisen, Joghurtspeisen, Pudding etc.) und/oder rohes Gemüse/Salate, diese dürfen an einem Tag identisch zu allen Gerichten angeboten werden. Der Bieter bestimmt zu wann die Schule (z.B. 12 Wochen im Voraus) und für welchen Zeitraum (z.B. 8 Wochen) die Auswahl getroffen werden muss. Erfolgt in der vom Bieter gesetzten Frist keine Rückmeldung über die Auswahl der Menüs durch die Schule, kann der Bieter die Wahl an Stelle der Schule treffen.
9. Wunschessen	Der Bieter verpflichtet sich, der Schule mindestens 4 Wunschessen pro Schuljahr (außerhalb der Ferien) anzubieten. Die Wunschessen wer-

	den frei (d.h. selbst gewählt, ohne vorherige Beschränkung oder Vorschläge durch den Bieter) von der Schule benannt und müssen vom Bieter unter Beachtung der Vorgaben der Leistungsbeschreibung umgesetzt werden. Sofern und soweit Wunschesen küchentechnisch vom Bieter nicht umsetzbar sind, muss die Schule weitere Wunschesen benennen. Die Abfrage der Wunschesen muss durch den Bieter organisiert werden und zu Beginn eines Schulhalbjahres erfolgen.
10. Speisekarte mit vegetarischen Gerichten	Der Bieter verpflichtet sich, der Schule die von ihm in der losbezogenen Unterlage aufgeführten 20 ovo-lacto-vegetarischen Gerichte während der gesamten Vertragslaufzeit mind. alle 8 Wochen anzubieten. Die Gerichte gelten auch dann als angeboten, wenn sie der Schule im Rahmen des Zuschlagskriteriums „Mitbestimmung Speiseplan“ – sofern angeboten – als eines der maximal drei Wahlmenüs angeboten wurden, die Wahl der Schule jedoch auf andere Menüs fällt. Im Auftragsfall dürfen Gerichte der Speisekarte jedoch nicht parallel am gleichen Tag als Wahlmenüs angeboten werden. Klarstellend: Mit einer Woche sind 5 aufeinanderfolgende Verpflegungstage (ohne Wochenenden) gemeint, wobei schulbedingt verpflegungsfreie Tage nicht zu Lasten des Auftragnehmers einfließen, d.h. entfallen infolge der verpflegungsfreien Tage in der betreffenden Woche eine oder mehrere geplante Gerichte der Speisekarte, liegen insofern keine Pflichtverletzungen des Auftragnehmers vor. Folgende Vorgaben sind beim Ausfüllen der „Speisekarte vegetarische Gerichte“ in Bezug auf die <u>Bezeichnung der Gerichte</u> zwingend zu beachten: 1. Phantasienamen (z. B. „Piratenmenü“) dürfen nicht verwendet werden. 2. Marken- bzw. Eigennamen von Produkten/Zutaten dürfen nicht verwendet werden. 3. Logos, Firmennamen oder sonstige Hinweise, die auf den Bieter schließen lassen, dürfen nicht verwendet werden. 4. Bio- und Fair-Trade-Produkte dürfen nicht gekennzeichnet werden, im Auftragsfall auf dem Speiseplan hingegen schon. 5. Zutaten, die nach Anhang II der Verordnung EU1169/2011 zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittell allergien gehören, dürfen hier nicht gekennzeichnet werden, unbeschadet der Kennzeichnungspflicht auf dem Speiseplan im Auftragsfall.

	6. Bei der Benennung von Soßen ist folgendes zu beachten: Die Art der Grundsoße muss benannt sein (helle/weiße Soße, dunkle/braune Soße, aufgeschlagene Soße, Tomatensoße, kalte Soßen unter Benennung des mengenmäßigen Hauptbestandteils (z.B. Joghurtsoße, Mayonnaise)). Die Benennung der Grundsoße kann entweder innerhalb der Bezeichnung der Soße (z.B. helle Schnittlauchsoße) oder in Klammerzusatz (z.B. Zwiebelsoße (braune Soße)) erfolgen. Die Benennung (weiter) geschmacksgebender Zutaten in den Grundsoßen wie z.B. Kräuter oder Gewürze (Curry) obliegt dem Bieter. Sofern die angebotene Soße nicht zu den zuvor genannten Grundsoßen gehört, müssen neben der Hauptzutat auch die vom Bieter als geschmacksgebend eingeschätzten Zutaten genannt werden. 7. Desserts (z.B. Obst(speisen), Schoko-/Vanillepudding, Quarkspeisen, Joghurt(speisen)) werden nicht zum Gericht gezählt und dürfen nicht benannt werden. Im Auftragsfall dürfen Desserts hingegen ergänzt werden. 8. Der gemäß Leistungsbeschreibung täglich anzubietende Anteil an rohem Gemüse gilt als Bestandteil des Gerichts und muss benannt werden. Sofern es sich um pures, nur geschnittenes Gemüse handelt, ist dies mit dem Wort „geschnitten“ zu benennen. Die Benennung kann durch Voranstellen oder in Klammerzusatz erfolgen (z.B. geschnittene Gurken oder Gurke (geschnitten)). 9. Bei Gemüse (roh und gegart) muss/müssen die Gemüseart(en) benannt werden. Wird mehr als eine Gemüseart verwendet, müssen die Gemüsearten in absteigender Reihenfolge nach ihrem Gewichtsanteil aufgeführt werden. Die Gemüseart(en) kann/können im Titel des Gerichts benannt werden oder für eine bessere Lesbarkeit in Klammerzusatz erfolgen (z.B. Salat aus Eisbergsalat, Paprika und Gurke oder Gemischter Salat (Eisbergsalat, Paprika, Gurke), Gemüsepfanne aus Möhren, Erbsen, grünen Bohnen und Zwiebeln oder Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, grüne Bohnen, Zwiebeln)). 10. Bei Käse muss die Standardsorte gemäß Anlage 1 der Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 20. Oktober 2021 (BGBl. I S. 4723) geändert worden ist (KäseV) benannt werden (z.B. Emmentaler, Gouda). Sofern die angebotene Käsesorte nicht zu den Standardsorten gemäß An-
--	--

	lage 1 der KäseV gehört, muss neben dem Namen für die Käsesorte zusätzlich die Käsegruppe (Hartkäse, Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse, Sauermilchkäse, Weichkäse, Frischkäse, Molkenkäse, Salzlakenkäse oder Pasta filata Käse) angegeben werden. 11. Sollte der Bieter das Gericht einer spezifischen Region/einem Land zuordnen, so darf der Ländername bzw. die Region benannt werden (z.B. gebratene Asia-Reispfanne mit Brokkoli, Paprika und Zwiebeln, türkische rote Linsensuppe). 12. Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z. B. „Leipziger Allerlei“ oder „Spaghetti Napoli“) dürfen verwendet werden.
--	---

Die Ermittlung des wirtschaftlich günstigsten Angebots erfolgt anhand der vorstehenden Kriterien und der schulspezifisch festgelegten Bepunktung in der losbezogenen Unterlage (Excel-Datei – Register „Zuschlagskriterien“). Ein Angebot kann maximal 3.000 Bewertungspunkte (nachfolgend auch „Punkte“) erhalten. Das Angebot mit den meisten Punkten gilt als das Wirtschaftlichste.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die o. g. Kriterien bzw. die Höhe der Punkte jeweils schulspezifisch festgelegt wurden und daher die festgelegten Punktzahlen im Einzelnen bei den jeweiligen Losen voneinander abweichen können.

Die losbezogene Unterlage ist so aufgebaut, dass für den Bieter bereits bei Erstellung seines Angebotes die erreichten Punkte für die Kriterien 1 bis 9 ersichtlich sind. Die Bewertung des Kriteriums 10 erfolgt davon abweichend von 3 vom Mittagessenausschuss bestimmten Personen, die nachfolgend und in den übrigen Vergabeunterlagen auch als Bewertende bezeichnet sind.

Erläuterungen zum Wertungsprozedere Zuschlagskriterium 10

Ziel des Auftraggebers ist es, ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Mittagessen in der Schule anzubieten. Dafür müssen die Speisen unter anderem einen hohen Anteil an hochwertigen pflanzlichen Lebensmitteln wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Kerne/ Ölsaaten und Getreide(produkte)/ Kartoffeln sowie möglichst wenig Fleisch(produkte) enthalten. Daraus ergibt sich, dass ein Großteil der Speisen, die gemäß der Leistungsbeschreibung in der Schulverpflegung angeboten werden, vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch) sind und mengenmäßig der größte Teil der Mittagsmahlzeit aus Gemüse besteht. Da aus Studien bekannt ist, dass Kinder eher rohes als gegartes Gemüse bevorzugen, legt der Auftraggeber besonderen Wert auf das Angebot an rohem Gemüse.

Insgesamt legt der Auftraggeber im Sinne der Vermeidung von Lebensmittelabfällen besonderen Wert auf eine hohe Akzeptanz beim Schulmittagessen, da dadurch die Wahrscheinlichkeit steigt, dass Schülerinnen und Schüler am Essen teilnehmen und aufessen. In den letzten Jahren ist die Akzeptanz für vegetarische Speisen mit einem hohen Gemüseanteil in der Gesellschaft zwar ge-

stiegen, doch noch immer gibt es Vorbehalte und Bedenken, denen mit einer geschickten Zusammenstellung der angebotenen vegetarischen Speisen begegnet werden muss. Der Auftraggeber will mit dem Zuschlagskriterium 10 „Vegetarische Speisekarte“, bei dem 20 vegetarische Gerichte bewertet werden, nachsteuern, um insgesamt eine bessere Akzeptanz der vegetarischen Speisen zu erreichen.

Um zu verstehen, wie Akzeptanz beim Essen entsteht und welche Basis es für die Ermittlung dieser gibt, werden nachfolgend die grundlegenden biologischen Mechanismen erläutert:

Die Akzeptanz einer Speise steigt mit ihrem Bekanntheitsgrad, was durch den Mere-Exposure-Effekt erklärt wird: Menschen bevorzugen Vertrautes. Insbesondere bei Kindern trägt wiederholter Kontakt mit neuen Geschmackseindrücken zur Entwicklung von Vorlieben bei. Geschmackliche Präferenzen entstehen somit durch Gewohnheitsbildung.

Dieser Effekt lässt sich auch auf vollständige Gerichte übertragen. Lebensmittelkombinationen werden entsprechend individueller Vorerfahrungen als harmonisch und ansprechend oder als unharmonisch und weniger attraktiv wahrgenommen. Welche Kombinationen als schmackhaft gelten und eine hohe Akzeptanz finden, wird maßgeblich durch kulturelle Prägung und Tradition beeinflusst. Trotz individueller Unterschiede zeigen chemische Analysen, dass es kulturübergreifende Gemeinsamkeiten in der Wahrnehmung von Geschmack gibt. Dies ist auf die physiologischen Grundlagen der Geruchs- und Geschmackswahrnehmung zurückzuführen, die bei allen Menschen ähnlich sind. Ziel der Bewertung der vegetarischen Speisekarte durch die Mittagessenausschüsse ist es, die Speisekarte zu identifizieren, bei der schulspezifisch mit der höchsten Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern zu rechnen ist.

Die Bewertung der vegetarischen Speisekarte ist so aufgebaut, dass sie auf den zuvor beschriebenen biologischen Mechanismen basiert und gleichzeitig die Zielstellungen des Auftraggebers berücksichtigt sowie den Umstand, dass die biologischen Mechanismen unbewusst ablaufen. Neben dem Bekanntheitsgrad werden daher nachfolgend näher beschriebene Parameter mitberücksichtigt, die auf den Erfahrungen der Bewertenden beruhen:

- Die Bewertung der Vollständigkeit zielt darauf ab, zu ermitteln, welche Gerichte in der Zusammensetzung nicht den Erwartungen entsprechen, da diese zum Beispiel auf dem bloßen Weglassen von Fleisch(produkten) oder Fisch beruhen. Solche Gerichte entsprechen nicht den traditionell geprägten Gewohnheiten/ Erfahrungen, folglich wird dem Bewertenden das Gericht unvollständig erscheinen. Verglichen mit Speisen, bei denen traditionell kein Fleisch/ Fisch erwartet wird, werden solche Speisen voraussichtlich weniger akzeptiert werden.
- Der Bewertungspunkt zur geschmacklichen Abstimmung des rohen Gemüses basiert darauf, dass der Auftraggeber, wie weiter oben beschrieben, aus Gründen der Gesundheitsförderung und zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen einen hohen Verzehr von Gemüse forcieren möchte. In diesem Sinne ist es wichtig, dass die vom Bieter gewählte rohe Gemüsekomponente als Teil des Gerichts wahrgenommen und geschmacklich akzeptiert wird.

Konkret wird die Akzeptanz der Gerichte an folgenden Fragestellungen bemessen:

1. Bekanntheit:

- a) Das Gericht ist in dieser Zusammenstellung bekannt und wird daher grundsätzlich als beliebt angenommen (entspricht in der Bewertungstabelle, Spalte E der Auswahl „hoch“).
- b) Das Gericht ist in dieser Zusammenstellung weniger bekannt und wird daher grundsätzlich als weniger beliebt angenommen (entspricht in der Bewertungstabelle, Spalte E der Auswahl „teilweise“).
- c) Das Gericht ist in dieser Zusammenstellung unbekannt und wird daher grundsätzlich als eher unbeliebt angenommen (entspricht in der Bewertungstabelle, Spalte E der Auswahl „gering“).

2. Vollständigkeit:

- a) Das Gericht entspricht insgesamt den Erwartungen: Es fehlen keine weiteren Komponenten (z.B. Fleisch, Fisch), um als attraktiv/harmonisch wahrgenommen zu werden (entspricht in der Bewertungstabelle, Spalte E der Auswahl „hoch“).
- b) Das Gericht entspricht insgesamt nicht den Erwartungen: Es fehlen weitere Komponenten (z.B. Fleisch, Fisch), um als attraktiv/harmonisch wahrgenommen zu werden (entspricht in der Bewertungstabelle, Spalte E der Auswahl „gering“).

3. Geschmackliche Abstimmung des rohen Gemüses:

- a) Das rohe Gemüse passt geschmacklich erfahrungsgemäß gut zu dem Gericht und wird daher voraussichtlich gerne gegessen (entspricht in der Bewertungstabelle, Spalte E der Auswahl „hoch“).
- b) Das rohe Gemüse passt geschmacklich erfahrungsgemäß weniger gut zu dem Gericht und wird daher voraussichtlich nicht von allen gerne gegessen (entspricht in der Bewertungstabelle, Spalte E der Auswahl „teilweise“).
- c) Das rohe Gemüse passt geschmacklich erfahrungsgemäß nicht zu dem Gericht und wird daher voraussichtlich nicht gerne gegessen (entspricht in der Bewertungstabelle, Spalte E der Auswahl „gering“).

Die Bewertung wird von drei Personen (Details s. weiter unten im Text) durchgeführt, die vor ihrem persönlichen Erfahrungshintergrund die Gerichte für die jeweilige Schule bewerten. Auf diesem Wege wird für jede Schule individuell die Speisekarte mit den meisten vegetarischen Gerichten identifiziert, die für einen Großteil der Schülerschaft insgesamt und in Hinblick auf die Zusammenstellung der Lebensmittel als bekannt angenommen werden, so dass auf Basis der biologischen Hintergründe eine hohe Akzeptanz zu erwarten ist.

Der Bieter stellt in der losbezogenen Unterlage, Register „Speisekarte vegetarische Gerichte“ seine Speisekarte gemäß den entsprechenden o. g. Vorgaben dar. Die Bewertung der Speisekarten erfolgt nach Abgabe des Angebotes durch die Bewertenden. Bewertet wird die Akzeptanz jedes einzelnen Gerichts, indem Fragestellungen zur „Bekanntheit“, „Vollständigkeit“ und „Geschmackliche Abstimmung des rohen Gemüses“ aufgrund der Erfahrungen der Bewertenden an ihrer Schule beantwortet werden. Der Auftraggeber legt im Sinne der Lebensmittelabfallvermeidung besonderen

Wert auf eine hohe Akzeptanz beim Schulmittagessen, da dadurch die Wahrscheinlichkeit steigt, dass Schüler*innen am Essen teilnehmen und aufessen.

Zu diesem Zweck übersendet die ausschreibende Stelle, sofern und soweit pro Los mehrere Angebote abgegeben wurden, die nicht gemäß § 57 VgV ausgeschlossen wurden, den Bewertenden des betreffenden Loses die „Speisekarte vegetarische Gerichte“ aus der losbezogenen Unterlage ohne „Angaben des Bieters“, also anonymisiert.

Die Bewertenden müssen der ausschreibenden Stelle vor der Übersendung der losbezogenen Unterlage/Speisekarte jeweils eine von ihnen unterzeichnete Erklärung gemäß § 6 VgV vorlegen. Personen, von denen vor Übersendung der Speisekarten keine unterzeichnete Erklärung gemäß § 6 VgV vorliegt, dürfen an der Bewertung der Akzeptanz der Speisekarten nicht teilnehmen.

Verfahren zur Bestimmung der Bewertenden

Die Bewertung der Akzeptanz der Speisekarten wird durch 3 volljährige Personen vorgenommen. Die 3 volljährigen Personen/Bewertenden werden namentlich vom an der betreffenden Schule bestehenden Mittagessenausschusses bestimmt. Bei einem Doppelstandort stimmen sich die Mittagessenausschüsse der beiden Schulen ab und bestimmen gemeinsam die 3 volljährigen Personen/Bewertenden. Bewertende können sowohl Mitglieder des Mittagessenausschusses sein als auch Dritte, die einen Schulbezug aufweisen, bspw. Personensorgeberechtigte von Schülern der Schule, Lehrer einschließlich Schulleiter und pädagogische Mitarbeiter.

Für den Fall, dass eine oder mehrere der 3 vom Mittagessenausschuss bestimmten Personen, die die Bewertung vornehmen, ausfallen, kann der vorgenannte Ausschuss – i. d. R. mindestens 2 – Ersatzbewertende bestimmen. Der Mittagessenausschuss legt eine Reihenfolge fest, nach der bestimmt wird, welcher Ersatzbewertender den Platz des ausgefallenen Bewertenden einnimmt. Im Übrigen sind die Ersatzbewertenden ebenfalls verpflichtet, eine unterzeichnete Erklärung gemäß § 6 VgV vor Übersendung der Speisekarten vorzulegen.

Sofern zu Beginn der Bewertung der Akzeptanz der Speisekarten weniger als 3 vom Mittagessenausschuss bestimmte Personen (Bewertende & Ersatzbewertende) zur Verfügung stehen oder die Zahl der Bewertenden im Laufe der Bewertung auf unter 3 fällt oder die Bewertung nicht von mindestens 3 Bewertenden durchgeführt wird, wird die Bewertung der Akzeptanz der Speisekarten aller das Los betreffenden Bieter, von einem oder mehreren Ersatzbewertenden, welche durch den Auftraggeber bestimmt werden, vorgenommen. Die obenstehende Bestimmung bzgl. der Erklärung gemäß § 6 VgV gilt entsprechend.

Im Übrigen kann auch eine Bewertung der Akzeptanz der Speisekarten durch vom Auftraggeber bestimmte Bewertende vorgenommen werden, die für mehrere Lose gilt, sofern die Speisekarte des Bieters der betreffenden Lose identisch ist und für die betreffenden Lose jeweils weniger als 3 Bewertende, welche durch den Mittagessenausschuss bestimmt wurden, zur Verfügung stehen.

Bewertung

Die Bewertenden bewerten die Speisekarten jeweils hinsichtlich der Akzeptanz über die Fragestellungen zur Bekanntheit, Vollständigkeit und zur geschmacklichen Abstimmung des rohen Gemüses der einzelnen Speisen der am Mittagessen teilnehmenden Schülerinnen und Schüler der das Los betreffenden Schule. Die Bewertenden sind berechtigt, sich mit anderen Bewertenden ihrer Schule über die Beantwortung der Fragestellungen zur Bekanntheit, Vollständigkeit und zur geschmacklichen Abstimmung des rohen Gemüses und ihre vorläufigen Einschätzungen auszutauschen und dazu zu diskutieren.

Jeder Bewertende beantwortet die Fragestellungen zur Bekanntheit, Vollständigkeit und zur geschmacklichen Abstimmung des rohen Gemüses für jedes Gericht auf der Speisekarte. Jede Speise erhält im Ergebnis dessen zwischen 7,97 Punkte und 21,25 Punkte (vgl. untenstehende Ausführungen „Wie wird bewertet?“). Für den Fall, dass die Bezeichnung des Gerichts nicht den o. g. Vorgaben entspricht oder keine Angabe gemacht wurde, wird das Gericht mit „nicht gewertet“ bewertet und erhält 0 Punkte.

Nach entsprechender Bewertung durch die Bewertenden übersenden diese das Ergebnis innerhalb der von der ausschreibenden Stelle benannten Frist an eben diese. Die ausschreibende Stelle überträgt die Bewertung in die losbezogene Unterlage; sowohl die Punkte als auch die erzielte Gesamtpunktzahl des Angebotes werden automatisch addiert bzw. ermittelt. Die Gesamtpunktzahl wird mathematisch auf 2 Stellen nach dem Komma gerundet.

Wie wird bewertet?

Die Gerichte auf den Speisekarten werden einzeln hinsichtlich der Akzeptanz der am Mittagessen teilnehmenden Schüler*innen an Ihrer Schule über die Fragestellungen zur Bekanntheit, Vollständigkeit und zur geschmacklichen Abstimmung des rohen Gemüses bewertet.

Die Beantwortung der Fragestellungen zur Bekanntheit und zur geschmacklichen Abstimmung des rohen Gemüses gliedern sich in 3 Stufen – hoch, teilweise, gering – und die Fragestellungen zur Vollständigkeit in 2 Stufen –hoch, gering.

Durch Auswahl der Stufen werden folgende Punkte vergeben:

1. Bekanntheit:

- a) hoch = 7,97 Punkte (höchstmögliche Punktzahl)
- b) teilweise = 5,31 Punkte
- c) gering = 2,66 Punkte

2. Vollständigkeit:

- a) hoch = 7,97 Punkte (höchstmögliche Punktzahl)
- b) gering = 2,66 Punkte

3. Geschmackliche Abstimmung des rohen Gemüses

- a) hoch = 5,31 Punkte (höchstmögliche Punktzahl)
- b) teilweise = 3,98 Punkte
- c) gering = 2,66 Punkte

Die Bewertung erfolgt digital in der an die Bewertenden übersendeten Excel-Tabelle. Die Bewertenden wählen den Erfüllungsgrad (gering, teilweise und hoch) für die Unterkriterien Bekanntheit, Vollständigkeit und geschmackliche Abstimmung des rohen Gemüses durch entsprechende Auswahl aus dem in der grün gefärbten Zelle hinterlegten Dropdown-Menü aus (Tabellenblatt Wertung Bewertender 1 bis 3, Spalte E, Zeilen 14 bis 171). Bei der Fragestellung zur Vollständigkeit ist bei Auswahl der Stufe „gering“ zusätzlich noch die Angabe darüber zu machen, welche Komponente dem Bewertenden konkret fehlt. Die Datei ermittelt selbstständig die Gesamtpunktzahl.

Die Bewertungen werden vom Schulamt überprüft und zu eigen gemacht, sofern das Ergebnis fehlerfrei ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wird das betreffende Gericht durch den Auftraggeber, also durch eine entsprechende Anzahl Ersatzbewertender, neu bewertet.

Bevorzugte Vergabe

Bei sonst gleichwertigen Angeboten erhalten folgende Angebote bevorzugt den Zuschlag.

Angebote von

- anerkannten Werkstätten für behinderte Menschen nach § 219 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch,
- Inklusionsbetriebe nach § 215 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch

sowie

- Werkstätten für behinderte Menschen aus anderen Staaten, die nach deren rechtlichen Bestimmungen mit den vorgenannten deutschen Einrichtungen vergleichbar sind sowie
- Inklusionsbetriebe aus anderen Staaten, die mit den vorgenannten deutschen Inklusionsbetrieben vergleichbar sind; dies ist der Fall, wenn
 - a) wenigstens 30 Prozent der von dem Inklusionsbetrieb auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt Beschäftigten, Menschen mit Behinderungen sind, deren Teilhabe an einer sonstigen Beschäftigung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt auf Grund von Art oder Schwere der Behinderung oder wegen sonstiger Umstände voraussichtlich trotz Ausschöpfens aller Fördermöglichkeiten auf besondere Schwierigkeiten stößt und
 - b) der Inklusionsbetrieb diesen Menschen mit Behinderungen Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung und arbeitsbegleitende Betreuung anbietet, soweit erforderlich auch Maßnahmen der beruflichen Weiterbildung oder Gelegenheit zur Teilnahme an entsprechenden außerbetrieblichen Maßnahmen und Unterstützung bei der Vermittlung in eine sonstige Beschäftigung in einem Betrieb oder einer Dienststelle auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt.

Nachweisführung

Der Nachweis der Eigenschaft als Werkstatt für behinderte Menschen wird erbracht durch die von der Bundesagentur für Arbeit ausgesprochene Anerkennung.

Der Nachweis der Eigenschaft als Inklusionsbetrieb wird erbracht durch

- Vorlage eines Bescheides des zuständigen Integrationsamtes über die Gewährung von Leistungen (Förderbescheid) oder
- eine schriftliche Bestätigung des Integrationsamtes.

Für Bieter aus anderen Staaten wird der Nachweis der Eigenschaft als bevorzugter Bieter erbracht durch eine die Vergleichbarkeit nach § 2 Absatz 2 bestätigende Bescheinigung, die von einem Gericht oder einer Verwaltungsbehörde des Staates ausgestellt wurde, in dem der Bieter seinen Sitz hat. Wird eine solche Bescheinigung in dem betreffenden Staat nicht ausgestellt, kann der Nachweis durch eine Versicherung an Eides statt erbracht werden, die der Bieter vor einer zuständigen Stelle des betreffenden Staates abgibt. In den Staaten, deren Rechtsordnungen keine Versicherung an Eides statt vorsehen, kann eine feierliche Erklärung abgegeben werden. Die Echtheit der Versicherung an Eides statt oder der feierlichen Erklärung ist durch eine Bescheinigung der zuständigen Stelle nachzuweisen. Anerkannt wird ein Nachweis nur, wenn er nicht älter als ein Jahr ist.

Losvergabe

Im Falle der Punktgleichheit mehrerer Angebote entscheidet das Los.