

	Vergabenummer	2026_006
Maßnahme		
Verpflegungsleistungen für die kommunalen Kindertagesstätten und Schulen – 2 LOSE		
Leistung		
Liefer- und Dienstleistung		

Ergänzung der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots
Gewichtung der Zuschlagskriterien

	Hauptkriterien	Gewichtung	Grundlage Punktebewertung	Punkte min./max je Kriterium	Verhältnis Punkte/ Gewichtung
1	Preis	50 %	Angebot mit der niedrigsten Wertungssumme 2-fache der niedrigsten Angebotssumme	10 0	500
2	Konzept <i>Die Auftraggeberin erwartet von den Bietern ein aussagekräftiges Konzept, das sich zum Qualitäts- und Beschwerdemanagement sowie zur Berücksichtigung von ökologischen Aspekten nach DGE-Qualitätsstandards verhält.</i>	35 %	Maximal erreichbare Punktzahl Nähere Informationen, siehe Unterkriterien zu Pos. 2	10	350
3	Menügestaltung <i>Der Bieter hat mit seinem Angebot Musterspeisepläne für einen Zeitraum von 6 Wochen für jede Jahreszeit (insgesamt 4) einzureichen. Der Musterspeiseplan soll dabei für eine Kita inkl. Krippe und Schule vorgesehen werden. Bewertet werden dabei als Unterkriterien Aspekte wie die Zielgruppenorientierung des Speiseplans (verständliche, altersgerechte Darstellung der Menüs, altersgerechte Ausrichtung der Speisen), die Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse und der Abwechslungsreichtum in der Menügestaltung.</i>	15 %	Maximal erreichbare Punktzahl Nähere Informationen, siehe Unterkriterien zu Pos. 3	10	150
	Summe	100 %			1.000

Unterkriterien zu Pos. 2			
2.1 Qualitätsmanagement 20 % <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn entsprechende Zertifizierungen, regelmäßige Schulungen der Mitarbeitenden dargelegt werden.</i>	Saisonale Schulungen		10
	jährliche Schulungen		5
	Schulungen nur bei Einstellung		2
	Keine Schulungen		0
2.2 Umsetzungskonzept 30 % <i>Der Bieter hat seinem Angebot ein Umsetzungskonzept beizulegen. Es ist darzulegen, in welcher Art und Weise den Kindern und Eltern der aktuelle Speisenplan zugänglich gemacht wird. Bei der Verpflegung der Kita- und Horteinrichtungen ist der Speiseplan zwingend den Beschäftigten der jeweiligen Einrichtung zur Verfügung zu stellen, da diese mit den Kindern gemeinsam eins der angebotenen Menüs auswählen.</i> <i>Weiterhin beinhaltet es eine Erläuterung des vom Auftragnehmer angebotenen Verpflegungssystems, der Bestell- und Abrechnungssysteme (vgl. Ziff. 1.6 der Leistungsbeschreibung Los 1 und Los 2) sowie eine Erläuterung der Informationskampagne und der grundsätzlichen organisatorischen Abläufe.</i> <i>Bewertet wird dabei mit welchem Vorlauf (wie schnell) und auf welche Art und Weise die Speisepläne zur Verfügung gestellt werden. Des Weiteren wird die Einfachheit des Bestell- und Abrechnungssystems bewertet. Die Einbringung digitaler Systeme wirkt sich positiv auf die Bewertung des Angebots aus.</i> <u>Erläuterung:</u> <i>Die Anforderungen sind in besonderem Maße erfüllt, wenn es mindestens drei Bestellmöglichkeiten gibt und bei Anmeldung die Registrierung mit Zusendung einer Informationsmappe bestätigt wird.</i> <i>Die Anforderungen sind in erfüllt, wenn es mindestens zwei Bestellmöglichkeiten gibt und bei Anmeldung die Registrierung bestätigt wird.</i> <i>Die Anforderungen sind teilweise erfüllt, wenn es mindestens eine Bestellmöglichkeiten gibt und bei Anmeldung die Registrierung bestätigt wird.</i>	Anforderungen in besonderem Maße erfüllt		10
	Anforderungen erfüllt		5
	Anforderungen nur teilweise erfüllt		2
	Anforderungen nicht erfüllt		0
2.3 Beschwerdemanagement 20 % <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn schlüssig und präzise erläutert wird, wie sinnvoll mit ggf. anfallenden Beschwerden umgegangen wird und diese abgestellt werden.</i> <u>Erläuterung:</u> <i>Die Anforderungen sind in besonderem Maße erfüllt, wenn der AN anfallende Beschwerden sofort umsetzen kann.</i> <i>Die Anforderungen sind erfüllt, wenn der AN Beschwerden annimmt und zum nächsten Bestellvorgang umsetzen kann. Die Anforderungen sind dann teilweise erfüllt, wenn auf eine Beschwerde binnen 5 Werktagen eingegangen wird, aber nicht umgesetzt werden kann.</i>	Anforderungen in besonderem Maße erfüllt		10
	Anforderungen erfüllt		8
	Anforderungen nur teilweise erfüllt		5
	Anforderungen nicht erfüllt		0

2.4	Berücksichtigung von ökologischen Aspekten nach Ziffer 5.2 der DGE-Qualitätsstandards bei der Auftragsausführung 30 % <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn dargelegt wird, dass die genannten Aspekte umgesetzt werden. Dabei wird auch berücksichtigt, in welchem Umfang die Aspekte umgesetzt werden.</i> <u>Erläuterung:</u> <i>Dabei wird vor allem der Prozentanteil von saisonalen, ökologischen und von frischen/tiefgekühlten Produkten bewertet.</i> <i>Die Anforderungen sind in besonderem Maße erfüllt, wenn nachgewiesen wird, inwieweit die Verwendung von fair gehandelten Produkten im Rahmen des Auftrags zum Einsatz kommt, sofern Lebensmittel verwendet werden, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden.</i>	Anforderungen in besonderem Maße erfüllt	10
		Anforderungen erfüllt	8
		Anforderungen nur teilweise erfüllt	5
		Anforderungen nicht erfüllt	0

Unterkriterien zu Pos. 3			
3.1	Zielgruppenorientierung des Speiseplans 30 % <i>Bewertet wird die Qualität der Zielgruppenorientierung des vom Bieter eingereichten Speiseplans. Maßgeblich ist, inwieweit Darstellung und Auswahl der angebotenen Speisen nachvollziehbar und geeignet auf die vorgesehene Altersgruppe ausgerichtet sind.</i> <i>Die Bewertung erfolgt anhand der folgenden Unterkriterien:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verständliche und altersgerechte Darstellung der Menüs <ul style="list-style-type: none"> ○ klare und verständliche Bezeichnung der Speisen ○ übersichtliche und nachvollziehbare Struktur des Speiseplans ○ zielgruppengerechte sprachliche Darstellung der Menübezeichnungen 2. Altersgerechte Ausrichtung der Speisen <ul style="list-style-type: none"> ○ Auswahl von Speisen, die typischen geschmacklichen Präferenzen der Zielgruppe entsprechen ○ ausgewogene Kombination aus bekannten und abwechslungsreichen Gerichten ○ nachvollziehbare Zusammenstellung der Menükomponenten <i>Die Bewertung erfolgt auf Grundlage der vom Bieter eingereichten Unterlagen zum Speiseplan.</i>	Anforderung in sehr hohem Maße erfüllt; Darstellung sehr verständlich und Speiseangebot sehr gut auf die Zielgruppe ausgerichtet	10
		Anforderung in durchschnittlichem Maße erfüllt; Darstellung verständlich und Speiseangebot teilweise zielgruppengerecht	5
		Anforderung nur in geringem Maße erfüllt; Darstellung eingeschränkt verständlich und Speiseangebot wenig zielgruppengerecht	3
		Anforderung kaum erfüllt; Darstellung schwer verständlich und Speiseangebot kaum zielgruppengerecht	1
		Anforderung nicht erfüllt oder keine verwertbaren Angaben	0
3.2	Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse 30 % <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn dargelegt wird, dass das Konzept der Saisonalität bei der Speisenherstellung umgesetzt wird. Dabei wird auch berücksichtigt, in welchem Umfang dies geschieht.</i>	> 20-prozentiger Anteil an den verwendeten Produkten	10
		mindestens 20-prozentiger Anteil an den verwendeten Produkten (Mindestanforderung)	5
		< 20-prozentiger Anteil an den verwendeten Produkten	0

3.3 Abwechslungsreichtum in der Menügestaltung 40 % <i>Bewertet wird, inwieweit sich die Speisen in einem Zyklus und in welchem Umfang wiederholen bzw. wie selten Wiederholungen innerhalb eines Zyklus vorgesehen sind.</i>	Der Speiseplan wiederholt sich > 6 Wochen	10
	Der Speiseplan wiederholt sich alle 6 Wochen (Mindestanforderung)	5
	Der Speiseplan wiederholt sich < 6 Wochen	0

Hinweise:

1 Grundlage der Punktebewertung für das Zuschlagskriterium „Preis“:

10 Punkte erhält das Angebot mit der niedrigsten Wertungssumme. Die Punktebewertung für die dazwischenliegenden Preise erfolgt über eine lineare Interpolation mit drei Stellen nach dem Komma. Die erreichte Punktzahl wird mit der angegebenen Gewichtung (50%) multipliziert (max. 500 Punkte).

2 Grundlage der Punktebewertung für das Zuschlagskriterium „Konzept“:

Für die Angebotswertung können maximal 10 Punkte erreicht werden, welche sich aus der Addition der benannten Unterkriterien ergeben.

Durch Multiplikation der erreichten Punkte mit der Gewichtung (35 %) ergeben sich die gewichteten Leistungspunkte (max. 350 Punkte).

3 Grundlage der Punktebewertung für das Zuschlagskriterium „Gestaltung des Speiseplans“:

Für die Angebotswertung können maximal 10 Punkte erreicht werden, welche sich aus der Addition der benannten Unterkriterien ergeben.

Durch Multiplikation der erreichten Punkte mit der Gewichtung (15 %) ergeben sich die gewichteten Leistungspunkte (max. 150 Punkte).

4 Gesamtergebnis Zuschlagskriterium:

Gewichtete Gesamtpunktzahl = Gesamtpunktzahl Preis x Gewichtung (50%) + Gesamtpunktzahl Konzept x Gewichtung (35%) + Gesamtpunktzahl Gestaltung des Speiseplans x Gewichtung (15%).

Der Zuschlag fällt auf das Angebot mit dem höchsten ermittelten Gesamtpunktwert.

Die max. zu erreichende Punktzahl beträgt 1.000 Punkte.

Es wird kaufmännisch auf zwei Nachkommastellen gerundet.

Erreichen mehrere Bieter die gleiche Gesamtpunktzahl, entscheidet das Los.