

Arbeitshilfe Ausschreibung & Vergabe von Verpflegungsleistungen in Schule

Modul 4: Vergabeentscheidung –
Bewertungskriterien festlegen, Angebote
bewerten.



Inhalt

Einstieg in die Arbeitshilfe - Modul 4	3
10. Wertung.....	5
10. a Preis	10
10. b Qualitative Bewertungskriterien	15
10. b (1) Qualität des Speiseplans Mischkost.....	20
10. b (2) Qualität des ovo-lacto-vegetarischen Speiseplans.....	23
10. b (3) Qualitätsanforderung Bio-Produkte / Heißhaltezeit	24
10. b (4) Aspekte der Saisonalität.....	29
10. b (5) Qualitätssicherungskonzept	31
10. b (6) Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfälle / Speiseabfälle	33
Zuschlagserteilung	36
11. Hinweise zur Angebots-, Zuschlags- und Ausführungsphase.....	37
Abbildungsverzeichnis	42
Impressum	43

Einstieg in die Arbeitshilfe - Modul 4

Die Arbeitshilfe ermöglicht es Ihnen, in einem digitalen Format Ihre Ausschreibung und die Leistungsbeschreibung individuell zu gestalten. Sie zeigt mit in der Praxis erprobten und rechtlich überprüften Textvorschlägen und vielen ergänzenden Informationen die gesamte Bandbreite der Thematik auf. Dies ist besonders wichtig, da die Beschaffungen von Leistungen der Gemeinschaftsverpflegung seit jeher durch rechtliche Missverständnisse geprägt ist (z.B. zu „großzügige“ Annahme von Konzession und zu niedrige Schätzung des Auftragswerts). Durch die Vergaberechtsreform für den Unterschwellenbereich in NRW drohen weitere Fehlinterpretationen, weil z.B. eine Freiheit bei der Beschaffung angenommen wird, die in der Realität nicht besteht. Hier hilft die Arbeitshilfe - angefangen bei der Auftragswertschätzung, über das Betreiberkonzept und die Entscheidung „Auftrag“ oder „Konzession“, die Leistungsbeschreibung bis hin zur Bewertung werden Sie durch diese Arbeitshilfe durch die Beschaffung von Schulverpflegungsleistungen geführt. Dieses Skript unterstützt Sie in der inhaltlichen Nachlese zum Modul 4.

Autorenhinweis:

Die Arbeitshilfe wurde in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Christopher Zeiss, Professor für Staats- und Europarecht an der Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung NRW und Raimund Thoma, Ministerium des Innern NRW erstellt.

Bitte beachten: Die Texte wurden als Arbeitshilfe nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entsprechen dem Rechtsstand Dezember 2025 / Januar 2026. Die gravierenden Änderungen durch § 75a GO NRW für Beschaffungen unterhalb der Schwellenwerte zum 1. Januar 2026 wurde berücksichtigt. Für die Gemeinschaftsverpflegung wesentliches Element dieser Reform ist insbesondere die Abschaffung der UVgO. Stattdessen können die Kommunen nun das Beschaffungsverfahren mittels einer Vergabesatzung regeln (§ 75a Abs. 2 GO NRW). Als Hilfestellung hierfür haben die kommunalen Spitzenverbände eine Mustersatzung (MS) bereitgestellt, die in dieser Arbeitshilfe ebenfalls berücksichtigt wird. Die Arbeitshilfe erhebt jedoch nicht den Anspruch auf Vollständigkeit und ersetzen keine Rechtsberatung und Überprüfung der Umstände des konkreten Einzelfalls. Wenn Sie Textbausteine oder Formulierungsvorschläge verwenden wollen, müssen Sie zuvor überprüfen, ob diese auf ihre Situation angepasst oder ergänzt werden müssen.

Hinweis zur Sprache

Aus Gründen der Lesbarkeit verwenden wir geschlechtsneutrale Formulierungen. Alle Geschlechter sind gleichermaßen gemeint. Da diese Arbeitshilfe gemeinsam verfasst wurde, können vereinzelt unterschiedliche Schreibweisen vorkommen.

Eine gute Vorbereitung ist die Grundlage eines jeden Beschaffungsverfahrens. Das bedeutet, sich Zeit zu nehmen für die verschiedenen Verfahrensschritte, als auch für alle Beteiligten. Dies kostet Zeit, die sich lohnt zu investieren, kann aber viele Unklarheiten im laufenden Verfahren beseitigen. Alle Beteiligten fühlen sich mitgenommen und tragen ihre Entscheidungen gemeinsam.

Die folgende Abbildung kann Ihnen helfen, Ihren Zeitplan optimal zu gestalten



Abb. 1: Phasen des Beschaffungsvorhabens
Quelle: Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung

Im Modul 4 formulieren Sie ihre individuellen Bewertungskriterien, um das beste Preis – Leistungsverhältnis für Ihre geforderten Inhalte zu erhalten. Dafür legen Sie die Gewichtung der Qualitätskriterien fest. Entscheiden Sie sich, wie der Preis gestaltet werden soll und welche Qualitätskriterien konstruktiv oder als Konzept funktional formuliert werden sollen. Zudem erhalten Sie Informationen wie die Zuschlagsphase umgesetzt werden kann.

Modul 4: Vergabeentscheidung – Bewertungskriterien festlegen, Angebote bewerten

Sie gestalten eine nachvollziehbare Entscheidungsgrundlage auf Basis von Preis und Qualität.

- Zuschlagskriterien strukturieren (Preis, Qualität, Konzepte)
- Qualitative Bewertungskriterien sachgerecht formulieren
- Bewertungsmethoden und Gewichtung festlegen
- Entscheidung dokumentieren und auf Veröffentlichung vorbereiten
- Hinweise zur Zuschlags- und Umsetzungsphase nutzen

10. Wertung

In der Wertung wird darüber entschieden, welcher Dienstleister den Zuschlag erhält. Für einen derartig zentralen Verfahrensschritt gilt in besonderem Maße das grundlegende vergaberechtliche **Transparenzgebot** (§ 97 Abs. 1 Satz 1 GWB). Dies gilt auch nach der Vergaberechtsreform zum 1. Januar 2026 ausdrücklich auch im Unterschwellenbereich (jetzt § 75a Abs. 1 Satz 1 GO NRW - ehemals § 2 Abs. 1 Satz 1 UVgO).

Daher gilt:

- Wertungskriterien (Preis sowie Qualitäts- bzw. Leistungskriterien),
- deren Gewichtung und
- die Bewertungsmaßstäbe

müssen im Vorhinein festgelegt werden.

Ziel

Ziel ist es, dass die Bieter / Interessenten erkennen können, wie sie ihr Angebot gestalten, um die Höchstpunktzahl erreichen zu können. Je genauer die Vorgaben durch den Auftrag- / Konzessionsgeber beschrieben werden, desto besser können die Bieter / Interessenten ihre Angebote gestalten.

Wertung nach transparenten Maßstäben

Daher muss die Wertung der Angebote nach transparenten Maßstäben ablaufen.

Es gibt **drei Varianten der Wertung**:

- A) Zuschlag auf das wirtschaftlichste Angebot
- B) Angabe eines Festpreises durch Auftrag- / Konzessionsgeber
- C) Bewertung ausschließlich nach dem Preis

A) Zuschlag auf das wirtschaftlichste Angebot:

- Der Auftrag-/Konzessionsgeber eröffnet durch die Formulierung seiner Leistungskriterien dem Bieter einen Gestaltungsspielraum, um sein Angebot mit einer Qualität für die ausgeschriebene Leistung (z. B. über abwechslungsreiche Speisepläne, eine besondere Erhöhung eines Bio-Anteils über die Mindestanforderung hinaus oder die Beschreibung der Qualität in Konzepten) abzugeben.
- Der Bieter kann dabei seine Professionalität in Kombination mit seinen individuellen Schwerpunkten gut darstellen.
- Die Leistungsbeschreibung wird in der Regel funktionale Elemente enthalten, welche Raum für Konzepte und Pläne auf der Bieterseite lassen.

✦ Mehr Individualität in der funktionalen Leistungsbeschreibung durch Konzepterstellung

Eine Leistungsbeschreibung mit funktionalen Elementen und geschickt formulierte Bewertungskriterien eröffnen dem Bieter einen Gestaltungsspielraum, um sein Angebot mit einer spezifischen Qualität für die ausgeschriebene Leistung (z. B. über die Erstellung von Speiseplänen und Beschreibung der Qualität in Konzepten) abzugeben.

Falls Sie sich für eine Darstellung eines Konzeptes entscheiden, formulieren Sie dazu eine funktionale Leistungsbeschreibung. Diese stellt lediglich den Beschaffungszweck bzw. das Beschaffungsziel dar. Die konkrete Ausgestaltung, d.h. die Art und Weise der Umsetzung der zu erbringenden (Dienst-) Leistung, wird dem Auftragnehmer überlassen. Planungs- bzw. konzeptionelle Leistungen werden damit auf die Bieterseite übertragen, so dass unternehmerisches Know-how und Ideen in die Angebote einfließen können. Mit dem Angebot sind daher i.d.R. Konzepte einzureichen. Diese geben Aufschluss darüber, wie der Bieter im Falle einer Auftragserteilung die angegebenen Anforderungen umzusetzen beabsichtigt. Mit der funktionalen Leistungsbeschreibung ist aufgrund verschiedener Lösungsansätze in den Angeboten i.d.R. ein erhöhter Bewertungsaufwand verbunden. Faktoren, die bei der Bewertung der Konzepte von Bedeutung sind, sind bei den Zuschlagskriterien zu berücksichtigen.

Beispiele für Konzepte

- Qualitätssicherungskonzept, siehe im Folgenden Ziffer 10b (5)
- Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen, siehe im Folgenden Ziffer 10b (6)
- Konzept zum Bestell- und Abrechnungssystem
- Servicekonzept

Insbesondere die Bewertung von Konzepten eignet sich dafür, den Beurteilungsspielraum des Auftrag- / Konzessionsgebers abzusichern, indem in den erläuternden Texten unbestimmte Rechtsbegriffe verwendet werden (z.B. „überzeugendes Konzept“).

Achtung bei der Bewertung von Konzepten oder Musterspeiseplänen: **Wenn die mit dem Angebot eingereichten Konzepte oder Musterspeisepläne bewertet werden, muss vertraglich sichergestellt sein, dass diese Konzepte oder Musterspeisepläne auch in der Leistungsphase real umgesetzt werden** (BayObLG, Beschl. v. 11.12.2024 – Verg 7/24 – Musterspeisepläne).

Zuschlag auf das wirtschaftlichste Angebot

Das wirtschaftlichste Angebot, d. h. das Angebot mit dem **besten Preis-Leistungs-Verhältnis**, erhält den Zuschlag.

Dies ist vergaberechtlich ausdrücklich zulässig für

- Aufträge oberhalb des Schwellenwerts (§ 127 Abs. 1 Satz 3 GWB, § 58 Abs. 2 Satz 2 VgV)
- Aufträge unterhalb des Schwellenwerts (seit der Vergaberechtsreform zum 1. Januar 2026: § 9 Abs. 4 MS, zuvor § 43 Abs. 2 Satz 2 UVgO)
- Konzessionen oberhalb des Schwellenwerts (§ 152 Abs. 3 Satz 3 GWB)

10. Wertung

✦ Preis-Leistungs-Verhältnis:

Die jeweiligen kommunalen Haushalte geben in der Regel ein Preis-Leistungs-Verhältnis für Ausschreibungen vor, welches die Kommunen wirtschaftlich arbeiten lässt. Diese sollten möglichst berücksichtigt werden.

Mögliche Orientierung: Preis zwischen 30 % bis 50 % und Leistung zwischen 50 % bis 70 %

Beispiele:

- Preis 30 % - Leistung 70 %
- Preis 40 % - Leistung 60 %
- Preis 50 % - Leistung 50 %

Der **Preis** sollte mit **mind. 30 %** in die **Wertung** mit eingehen.

Sinnvoll ist es, alle zu bewertenden Kriterien in einer Tabelle darzustellen, um die Angebote der verschiedenen Bieter transparent vergleichen zu können. Die folgende Tabelle zur Gesamtbewertungsmatrix zeigt mögliche Bewertungskriterien auf und wird als Beispiel im Verlauf dieses Abschnittes mit den Wertungs- und Leistungspunkten gefüllt. Auch die Gewichtungsfaktoren sind hier beispielhaft dargestellt.

Gesamtbewertungsmatrix

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300												
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200												
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100												
Qualität des Speiseplans	30		300												
Konzept Abfallvermeidung	10		100												
Summe			1000												

Legende:

a = Gewichtungsfaktor (in %)

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

y = Preis des (jeweils aktuellen) Angebotes

LP = Leistungspunkte

WP = Wertungspunkte

Abb. 2: Gesamtbewertungsmatrix

B) Angabe eines Festpreises durch Auftrag- / Konzessionsgeber:

Ein Festpreis wird seitens des Auftrags-/Konzessionsgebers vorgegeben.

- Dies setzt sowohl eine sorgfältige Markterkundung seitens des Auftrag- / Konzessionsgebers als auch besondere Expertise in Bezug auf die Formulierung der Leistungsbeschreibung und die Kalkulation des Festpreises voraus.
- Aufgrund des feststehenden Preises erfolgt der Zuschlag ausschließlich auf die in der Leistungsbeschreibung formulierten qualitativen Bewertungskriterien (§ 58 Abs. 2 Satz 3 VgV, § 75a Abs. 1 GO NRW - Transparenzprinzip, ehemals § 43 Abs. 2 Satz 3 UVgO)(z. B. auf abwechslungsreiche Speisepläne).
- Einer (vermuteten) Kostensteigerung kann durch die Bestimmung von Festpreisen oder einer Deckelung entgegengewirkt werden. Ein derartiges Vorgehen ist vergaberechtlich zulässig (§ 58 Abs. 2 Satz 3 VgV, so sogar schon der § 43 Abs. 2 Satz 3 UVgO).

Beispiel:

Diesen Ansatz verfolgt Berlin. Zu beachten ist jedoch, dass die Festpreise nach einer transparenten und nachvollziehbaren Kalkulation festgelegt werden müssen (VK Berlin, Beschl. v. 09.06.2021 – VK-B1-12/20 – Schulverpflegung Köpenick)

C) Bewertung ausschließlich nach dem Preis:

Alleiniges Bewertungskriterium ist zu 100 % die Preisangabe des Bieters, so dass das alleinige Zuschlagskriterium ausschließlich der niedrigste Preis ist.

- Qualitative Anforderungen ergeben sich ausschließlich aus der Leistungsbeschreibung.
- Andere Bewertungskriterien neben dem Preis werden weder formuliert noch gewertet.
- Es werden fachlich fundierte Kenntnisse des Auftrag- / Konzessionsgebers vorausgesetzt, um eine voll umfängliche Leistungsbeschreibung formulieren zu können.
- Es wird sich um eine Leistungsbeschreibung mit konstruktivem Charakter handeln.
- Dabei müssen seitens der Auftrag-/Konzessionsgeber sämtliche Gegebenheiten, Voraussetzungen und Eventualitäten bekannt sein, um eine Leistungsbeschreibung formulieren zu können.
- Individuelle Schwerpunkte des Bieters können dabei nicht oder nur unter großem Preisdruck abgebildet werden.

Treffen Sie ihre Entscheidung für das weitere Vorgehen**Option 1:**

- A)** Die Wertung des Preises erfolgt durch den **Zuschlag auf das wirtschaftlichste Angebot,**

dann gilt:

Das Angebot mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis erhält den Zuschlag.

Weiter mit den Anforderungen an die Bewertungsmatrix (**Ziffer 10a und 10b**)

Option 2:

- B)** Die Wertung des Preises erfolgt durch **Angabe eines Festpreises,**

dann gilt:

Der Zuschlag erfolgt ausschließlich auf Basis der in der Leistungsbeschreibung formulierten qualitativen Bewertungskriterien. Der Bieter mit der höchsten Bewertung erhält den Zuschlag.

Weiter mit den Anforderungen an die Bewertungsmatrix (**Ziffer 10 b**)

Option 3:

- C)** Die Wertung des Preises erfolgt ausschließlich nach dem Preis,

dann gilt:

Das alleinige Zuschlagskriterium ist ausschließlich der niedrigste Preis, vorausgesetzt, die Mindestanforderungen der Leistungsbeschreibung werden erfüllt.

Wertung beendet, da keine Bewertungskriterien notwendig sind.

10. a Preis

Der Preis kann seitens des Auftrag- / Konzessionsgebers als Brutto- oder Nettopreis angegeben werden. Hat dieser keine Angaben gemacht, werden grundsätzlich **Bruttopreise** gewertet.

✦ Integrationsbetriebe:

Die Bewertung von Bruttopreisen hat den Vorteil, dass die gemäß § 12 Abs. 2 Nr. 8 Buchst. a UStG umsatzsteuerrechtlich privilegierten **Integrationsbetriebe** einen Wettbewerbsvorteil aus ihrem vergünstigten Mehrwertsteuersatz von 7% ziehen können.

Da der Zuschlag auf das wirtschaftlichste Angebot (bestes Preis-Leistungsverhältnis) erfolgt, müssen die **Qualitäts- bzw. Leistungskriterien und der Preis für einen Vergleich „ins Verhältnis gesetzt“ bzw. „auf den gleichen Nenner gebracht“ werden.**

Dazu sind in der Praxis grundsätzlich folgende zwei Ansätze verbreitet:

- **Lineare Methode**
- **Einfache Richtwertmethode**

Lineare Methode

✦ Info lineare Methode:

Zur Ermittlung des besten Preis-Leistungs-Verhältnisses werden bei dieser Methode die angebotenen Preise mit (Preis-) Punkten bewertet bzw. in (Preis-) Punkte umgerechnet (wie bei der Bewertung von Qualitäts- bzw. Leistungskriterien). Hierzu werden die angebotenen Preise mittels einer Berechnung linear zueinander abgestuft bzw. zueinander proportional ins Verhältnis gesetzt.

Die lineare Methode ist vergaberechtlich zu empfehlen. Sie hat zudem den Vorteil, dass der Auftrag- / Konzessionsgeber flexibel in der Gewichtung des Wertungskriteriums „Preis“ ist.

Wenn also Preis- und Leistungsseite mit voneinander abweichenden Gewichtungen (z.B. 30 % Preis, 70 % Qualität) versehen werden, ist eine Berechnung zur linearen Abstufung der angebotenen Preise zueinander erforderlich.

Hinweis:

Ist der Preis als Wertungskriterium mit 50% gewichtet, wird zur Ermittlung des Gesamtergebnisses die Anwendung der Richtwertmethode (s.u.) empfohlen.

✚ Vorgehensweise zur Berechnung lineare Methode:

- Bei der **linearen Methode** erhält der niedrigste Preis die maximale Wertungs-Punktzahl gem. Wertungssystem. Das Wertungssystem kann nach eigenem Ermessen festgelegt werden. Es sollte jedoch bei allen Leistungskriterien dieselben max. Wertungspunkte haben, um eine Vergleichbarkeit herstellen zu können (bewährt hat sich ein max. Wertungspunkt von 10).
- Höhere Preise erhalten Punktabzüge, d.h. dass die Wertungspunkte mit steigendem Preis proportional abnehmen.

Beispiel:

Das Angebot mit dem niedrigsten Preis erhält 10 Wertungspunkte (WP).

Die Preise der weiteren (preislich höheren) Angebote werden entsprechend der Mehrkosten im Vergleich zum niedrigsten Preis linear abgestuft und in WP umgerechnet.

Hierzu wird der niedrigste Preis (Zähler) durch den jeweiligen Angebotspreis dividiert (Nenner) und der Quotient mit 10 (maximale Wertungs-Punktzahl) multipliziert.

Die beim Kriterium „Preis“ errechneten Wertungspunkte werden abschließend mit dem Gewichtungswert (z.B. 30, siehe Beispiel Bewertungsmatrix Abschnitt 10b) multipliziert und damit eine Leistungspunktzahl beim Kriterium „Preis“ ermittelt.

- Beispiel Berechnung: siehe Formulierungsbeispiel Lineare Methode (s. u.)

Einfache Richtwertmethode**✚ Info Einfache Richtwertmethode:**

Bei der Richtwertmethode wird das beste Preis-Leistungs-Verhältnis als Verhältniskennzahl (Quotient) aus der Division von Leistung/Preis dargestellt. Das Gewichtungsverhältnis Dividend/Divisor ist damit immer gleich (1:1 bzw. 50:50).

- Die einfache Richtwertmethode ist vergaberechtlich zu empfehlen.
- Sie ist einfach und hat sich vielfach in der Beschaffungspraxis bewährt.
- Jedoch: Der Preis ist dabei mathematisch immer mit 50% gewichtet.
- Wünscht der Auftrag- / Konzessionsgeber eine andere Gewichtung des Wertungskriteriums „Preis“, ist diese Methode ungeeignet und nicht anzuwenden.

✚ Vorgehensweise zur Berechnung der einfachen Richtwertmethode:

- Die Leistungspunkte (L) der qualitativen Wertungskriterien werden addiert und dann durch den Angebotspreis (P) geteilt.
- Auf diese Weise wird also tatsächlich mathematisch das Preis- / Leistungsverhältnis ermittelt.

Formulierungsbeispiele

Formulierungsbeispiel Lineare Methode:

[Formulierungsvorschlag nach der linearen Methode – bitte beachten Sie die Erläuterungen:]

Im Bewertungskriterium Preis können maximal [Gewichtung des Preises einsetzen, bitte beachten Sie die Erläuterungen, z.B. 30] Bewertungspunkte (von insgesamt maximal möglichen 300 Punkten) erreicht werden. Die Ermittlung der Bewertungspunkte für die Angebotspreise erfolgt nach der sogenannten linearen Methode.

Darstellung einer Gesamtbewertungsmatrix mit Berechnungsbeispielen für den Preis

Die Ermittlung der Wertungspunkte für die Angebotspreise erfolgt nach der sogenannten linearen Methode. Hiernach erfolgt ein Vergleich des Preises des jeweiligen Angebotes mit dem niedrigsten Angebot, indem die höheren Preise im Verhältnis zum niedrigsten Preis linear abgestuft werden.

Dies bedeutet:

1. Das Angebot mit dem niedrigsten Preis erhält die maximale Punktzahl von x Wertungspunkten (WP) (hier 10 WP. s. Wertungsstufensystem unter 10 b).
2. Höhere Preise erhalten Punktabzüge, d.h. dass die Wertungspunkte mit steigendem Preis proportional abnehmen.
3. Zur Gesamtbewertung wird die beim Kriterium „Preis“ errechnete Wertungspunktzahl abschließend mit dem Gewichtungswert x (hier: 30, s. Bewertungsmatrix Abschnitt 10b) multipliziert.
Bei einer Gewichtung von x % (hier: 30 % s. Beispiel Bewertungsmatrix Abschnitt 10b) können folglich maximal x (300) Leistungspunkte erreicht werden ($10 \text{ WP} \times 30 = 300 \text{ Leistungspunkte}$).
4. Entstehen bei der Berechnung Nachkommastellen, kann zur besseren Skalierung nach kaufmännischen Regeln ab 0,5 aufgerundet werden.

Legende zur Berechnungsformel:

x = Preis des günstigsten Angebotes

y = Preis des (jeweils aktuellen) Angebotes

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

a = Gewichtungsfaktor (hier: 30 %)

Formel:

$x / y \cdot z = \text{Wertungspunkte (WP) Preis}$ (hier: max. 10)

$\text{WP Preis} \cdot a = \text{Leistungspunkte Preis}$ (hier: max. 300)

10. a Preis

✦ Beispielhafte Preisangaben der Bieter:

1. Angebot: 4,00 Euro (niedrigster Preis) = 10 WP (hier: gemäß Punktesystem Nr. 10 b)
2. Angebot: 4,40 Euro
3. Angebot: 4,50 Euro
4. Angebot: 5,00 Euro

Berechnung:

1. Angebot: 4,00 Euro = 300 Leistungspunkte (LP)

$4,00 / 4,00 * 10 = 10$ Wertungspunkte (WP)

$10 \text{ WP} * 30 = 300 \text{ LP}$

2. Angebot: 4,40 Euro = 273 Leistungspunkte (LP)

$4,00 / 4,40 * 10 = 9,09$ Wertungspunkte (WP)

$9,09 \text{ WP} * 30 = 272,72 \text{ LP}$

3. Angebot: 4,50 Euro = 267 Leistungspunkte (LP)

$4,00 / 4,50 * 10 = 8,89$ Wertungspunkte (WP)

$8,89 \text{ WP} * 30 = 266,66 \text{ LP}$

4. Angebot: 5,00 Euro = 240 Leistungspunkte (LP)

$4,00 / 5,00 * 10 = 8,0$ Wertungspunkte (WP)

$8,0 \text{ WP} * 30 = 240 \text{ LP}$

Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Preis

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300	4,00	10,0	300	4,40	9,1	273	4,50	8,9	267	5,00	8,0	240
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200												
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100												
Qualität des Speiseplans	30		300												
Konzept Abfallvermeidung	10		100												
Summe			1000												

Legende:

a = Gewichtungsfaktor (in %)

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

y = Preis des (jeweils aktuellen) Angebotes

LP = Leistungspunkte

WP = Wertungspunkte

Abb. 3: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Preis

Formulierungsbeispiel einfache Richtwertmethode

[Formulierungsvorschlag nach der einfachen Richtwertmethode – bitte beachten Sie die Erläuterungen:] Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis wird mittels der sog. einfachen Richtwertmethode ermittelt. Dazu wird mit dem Angebotsvordruck (Anlage ____) der Preis abgefragt, der als „P“ in der Formel verwendet wird. Die bei der Bewertung der Qualitäts- bzw. Leistungskriterien [z.B. Bio-Anteil, Qualität des Speiseplans, Qualität eines Konzepts] ermittelte Gesamtsumme aller Leistungspunkte (Wertungspunkte x Gewichtungswerte) fließt als Kennzahl „L“ (für Leistung) in die Berechnung der Kennzahl „Z“ (Leistungs-Preis-Verhältnis) ein. Das Leistungs-Preis-Verhältnis wird dabei nach folgender Formel ermittelt: $Z = L / P$. Den Zuschlag erhält das Angebot mit der höchsten Kennzahl (Z). Die Kennzahl Z beschreibt hier, wie viel Leistungspunkte der Auftrag- / Konzessionsgeber pro bezahltem € erhält.

Bei der einfachen Richtwertmethode müssen alle Qualitäts- bzw. Leistungskriterien zuvor berechnet werden, bevor sie in ein Verhältnis zum Preis gesetzt werden können.

Legende zur Berechnungsformel:

Z = Kennzahl für Leistungs-Preis-Verhältnis

L = Kennzahl für Leistung (umfasst die Bewertung aller qualitativen bzw. Leistungskriterien)

P = Angabe für Preis

Formel:

$$L / P = Z$$

★ Beispiel-Angebot Richtwertmethode:

Angebot 1 / Bieter A:

Bieter A bietet (laut Angebotsvordruck) ein Mittagessen für 4,20 € (= P) an und erreicht (bei Bewertung aller qualitativen bzw. Leistungskriterien) fiktive 60 Leistungspunkte (= L).

Berechnung:

Preis für Mittagessen (laut Angebotsvordruck): 4,20 € (P)

Fiktiv erreichte Leistungspunkte: 60 (L)

$L / P = Z$ bedeutet: $60 / 4,20 = 14,29$.

Ergebnis:

Der Auftrag- / Konzessionsgeber erhält **14,29 Leistungspunkte** pro bezahltem €.

Angebot 2 / Bieter B:

Bieter B bietet (laut Angebotsvordruck) für ein Mittagessen 5,10 € (= P) an und erreicht (bei Bewertung aller qualitativen bzw. Leistungskriterien) 74 Leistungspunkte (= L).

Berechnung:

$L / P = Z$ bedeutet: $74 / 5,10 = 14,51$

Ergebnis:

Der Auftrag- / Konzessionsgeber erhält **14,51 Leistungspunkte** pro bezahltem €.

Angebot 3 / Bieter C:

Bieter C bietet (laut Angebotsvordruck) für ein Mittagessen 4,80 € (= P) an und erreicht (bei Bewertung aller qualitativen bzw. Leistungskriterien) 82 Leistungspunkte (= L).

Berechnung:

$L / P = Z$ bedeutet: $82 / 4,80 = 17,09$.

Ergebnis:

Der Auftrag- / Konzessionsgeber erhält **17,09** Leistungspunkte pro bezahltem €.

Gesamtergebnis:

Angebot 3 hat das bessere Preis-Leistungsverhältnis, da die Kennzahl Z größer ist als beim Angebot 1 und 2. Der Auftrag- / Konzessionsgeber erhält somit mehr Leistungspunkte pro eingesetztem €. **Der Zuschlag wird auf Angebot 3 erteilt.**

10. b Qualitative Bewertungskriterien

Transparenzanforderung und Wertungskriterien

Wenn **qualitative Aspekte** bewertet werden, gelten strenge Transparenzanforderungen. Daher müssen Wertungskriterien und deren Gewichtung im Vorhinein festgelegt werden: für

- Aufträge oberhalb des Schwellenwerts (§ 127 Abs. 5 GWB, § 58 Abs. Satz 1 VgV)
- Aufträge unterhalb des Schwellenwerts (§ 75a Abs. 1 GO NRW – Transparenzprinzip, § 4 Abs. 1 MS – ehemals § 43 Abs. 6 Satz 1 UVgO)
- Konzessionen oberhalb des Schwellenwerts (§ 31 Abs. 1 KonzVgV)

Anforderung an die Wertungskriterien

Bewertungsmaßstäbe müssen transparent sein für

- Aufträge oberhalb des Schwellenwerts (§ 127 Abs. 4 Satz 1 GWB)
- Aufträge unterhalb des Schwellenwerts (§ 75a Abs. 1 GO NRW – Transparenzprinzip, § 4 Abs. 1 MS – ehemals § 43 Abs. 5 UVgO)
- Konzessionen oberhalb des Schwellenwerts (§ 152 Abs. 3 Satz 4 GWB)

Bitte beachten Sie, dass die Angabe der Mindestanforderungen in Bezug auf die Bewertungskriterien **inhaltlich plausibel** sein muss, z. B.:

- **Mindestanforderung** in der Leistungsbeschreibung (A-Kriterium): 20% Bio-Produkte monetär
- **Bewertungskriterium** (B-Kriterium): Hier muss das Minimum 20 % Bio-Produkte mit 0 Punkte bewertet werden. Über die Mindestanforderung hinausgehende monetäre Angaben (z. B. 30 % und weitere) werden entsprechend mit Punkten belegt.

Es sollten nicht zu viele Wertungskriterien definiert werden, damit die Gewichtung nicht zu kleinteilig wird und das einzelne Zuschlagskriterium nicht „untergeht“, also mindestens 10% - 15%.

In der Praxis hat sich eine **Bewertungsmatrix** mit Punkten und Gewichtung bewährt, um die Bewertungsmaßstäbe transparent zu machen. Der Auftraggeber vergibt dann im Rahmen der Wertung Leistungspunkte in verschiedenen Wertungsstufen.

✦ Punktesystem:

In der Praxis hat sich z. B. folgendes Punktesystem mit drei Wertungsstufen bewährt:

- 0 bis 3,
- 4 bis 7 und
- 8 bis 10 Wertungspunkte.

Ein höherer Punktwert zeigt eine bessere Leistung an.

Hierbei ist zu beachten, dass eine angebotene Leistung sowohl in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht bewertet werden kann. Der Einfachheit halber erfolgt dabei die Bewertung sämtlicher Kriterien in (Leistungs-)Punkten. Dies erlaubt einen Vergleich der Leistungskriterien untereinander und bei Bedarf (z.B. für Richtwertmethode) die Ermittlung einer aggregierten Leistungs-)Punktzahl für alle Leistungskriterien des Angebots.

✦ Qualitative (Leistungs-)Bewertung:

Eine Bewertung in qualitativer Hinsicht erfolgt im Wege einer **subjektiven Beurteilung** der Leistungsteile des Angebotes. Bei dieser qualitativen Bewertung, wie der Bewertung der Güte eines Konzepts, eines Speiseplans oder dem Geschmack, sind daher in den Vergabeunterlagen Angaben zu machen, bei welcher qualitativen Ausprägung wie viele (Leistungs-)punkte vergeben bzw. durch den Bieter erreicht werden. (Vgl. Wertungsmaßstab unter 10b.2, 10b.4, 10b.5 und 10b.6)

Bei Bedarf: Es kann auch angegeben werden, dass Angebote, die bei mindestens einem Wertungs- bzw. Zuschlagskriterium weniger als x Punkte erhalten, nicht für den Zuschlag in Betracht kommen.

★ Quantitative (Leistungs-)Bewertung:

Bei Kriterien, bei denen Mengen oder Größen die Qualität einer Leistung bestimmen, wie dem monetär prozentualen Einsatz von Bio-Produkten (vgl. Wertung unter 10b.3) am Gesamtvolumen oder den Heißhaltezeiten, kann der Erfüllungsgrad der Anforderung gemessen bzw. beziffert werden, so dass die (Leistungs-)Punkte für die angebotene Leistung **rechnerisch** ermittelbar sind. Hierzu werden die Punkte mithilfe einer Berechnung aus den Ausprägungen der Angebote linear abgeleitet.

Hierbei handelt es sich um ein mathematisches Verfahren, das dem Angebot mit der besten Ausprägung die für das Kriterium bestmögliche (Leistung-)Punktzahl vergibt (zum Beispiel 10 von 10 Punkten) und für Angebote mit davon abweichender schlechterer Ausprägung hinsichtlich dieses Kriteriums einen dem Verhältnis nach gleichen Abschlag (bei 20 Prozent schlechterer Kriterien-Ausprägung beispielsweise nur noch 8 von 10 Leistungspunkten).

Beispiel:

Mindestanforderung	Bewertungskriterium (über die geforderte Leistung hinaus)
Anteil an Bio-Produkten mind. 20 % (monetär)	Anteil an Bio-Produkten mehr als 20 % (monetär)
3 Komponenten in der Salatbar	mehr als 3 Komponenten in der Salatbar
Heißhaltezeiten max. 180 Minuten	Heißhaltezeiten weniger als 180 Minuten

Abb. 4: Mindestanforderung quantitative Bewertung

Die für die Leistungsseite als auch für den Preis vergebenen bzw. errechneten Wertungspunkte (WP) werden abschließend mit der Gewichtung (a) multipliziert und damit Leistungspunkte (LP) für das jeweilige Bewertungskriterium ermittelt, deren Summe den Gesamtpunktwert stellt. Der Bieter mit dem höchsten Gesamtpunktwert hat das wirtschaftlichste Angebot eingereicht und erhält den Zuschlag.

Gesamtbewertungsmatrix: Qualität

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300	4,00	10,0	300	4,40	9,1	273	4,50	8,9	267	5,00	8,0	240
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200												
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100												
Qualität des Speiseplans	30		300												
Konzept Abfallvermeidung	10		100												
Summe			1000												

Abb. 5: Gesamtbewertungsmatrix Qualität

★ Info Wertungsstufen:

Jede der Wertungsstufen ist **mit einem Text zu unterlegen, der die Bewertungsmaßstäbe erläutert**. Dahinter steht das Ziel, dass die Bieter / Interessenten erkennen sollen, was sie tun müssen, um die Höchstpunktzahl zu erreichen (OLG Düsseldorf, Beschl. v. 16.12.2015 – VII-Verg 25/15; OLG Düsseldorf, Beschl. v. 21.10.2015 – VII-Verg 28/14; OLG Düsseldorf, Beschl. v. 02.11.2016 – VII-Verg 25/16).

Aus Gründen der Transparenz sollte es das Ziel sein, die Bewertungsmaßstäbe in der Bewertungsmatrix zusammenzufassen. Die Bewertungsmaßstäbe müssen sich aber nicht abschließend aus der Bewertungsmatrix ergeben. Ausnahmsweise kann es auch ausreichen, wenn die Bewertungsmaßstäbe sich aus einer Zusammenschau der Bewertungskriterien mit den übrigen Vergabeunterlagen (insbesondere der Leistungsbeschreibung) ergeben (vgl. EuGH, Urt. v. 14.07.2016 - C-6/15; BGH, Beschl. v. 04.04.2017 - X ZB 3/17). Praktisch ist dabei so vorzugehen, dass an der entsprechenden Stelle der Matrix auf die konkrete Passage der Leistungsbeschreibung verwiesen werden muss.

Beispiele:

- „Bewertung des Bio-Anteils über den Mindeststandard nach der Leistungsbeschreibung (siehe Ziffer ... der Leistungsbeschreibung) hinaus.
- Bewertung der Qualität des Konzepts zu Vermeidung von Speiseabfällen über den Mindeststandard nach der Leistungsbeschreibung (siehe Ziffer ... der Leistungsbeschreibung) hinaus.“

Der Auftrag- / Konzessionsgeber kann sich in den erläuternden Texten einen **Beurteilungsspielraum absichern**, in dem er **unbestimmte Rechtsbegriffe** einbaut (z.B. „überzeugendes Konzept“). Die bloße Aneinanderreihung **floskelhafter Aussagen** oder die bloße Aufzählung von Stichworten ohne inhaltliche Erläuterung (z.B. „unzureichend“, „mit Mängeln behaftet“, „ausreichend“, „zufriedenstellend“, „gut“ und „sehr gut“) reichen hingegen nicht aus (OLG Düsseldorf, Beschl. v. 24.03.2021 – Verg 34/20; VK Baden-Württemberg, Beschl. v. 05.08.2021 – 1 VK 37/21; VK Sachsen, Beschl. v. 22.3.2021).

Anforderungen an die Bewertungsmatrix:

Anders als bei den Eignungskriterien (siehe Ziffer 9 Eignung und Ausschluss) gibt es bei den Wertungskriterien **keine** gesetzliche Verpflichtung diese bereits in der **Bekanntmachung** unmittelbar aufzuführen. Das gilt für

- Aufträge oberhalb des Schwellenwerts (§ 127 Abs. 5 GWB, § 58 Abs. Satz 1 VgV)
- Aufträge unterhalb des Schwellenwerts (seit der Vergaberechtsreform zum 1. Januar 2026: § 9 Abs. 4 MS, zuvor § 43 Abs. 6 Satz 1 UVgO)
- Konzessionen oberhalb des Schwellenwerts (§ 31 Abs. 1 KonzVgV)

Vielmehr reicht es aus, wenn die Wertungskriterien und ihre Gewichtung in den Vergabeunterlagen genannt sind. In der Bekanntmachung ist ein Link auf die Vergabeunterlagen einzufügen, um die Wertungskriterien und ihre Gewichtung aufrufen zu können.

Gleichwohl ist möglichst bereits eine **Nennung der Wertungskriterien und ihrer Gewichtung in der Bekanntmachung zu empfehlen**, um etwaige juristische Angriffe gegen Wertungskriterien

leichter abwehren zu können. Grund hierfür ist, dass Bieter (vermeintliche) Fehler im Vergabeverfahren, die bereits im Bekanntmachungstext erkennbar sind, gemäß § 160 Abs. 3 Nr. 2 GWB nur während der noch laufenden Bekanntmachungsfrist rügen dürfen (sog. Präklusion).

Ein weiteres **Beispiel für eine Bewertungsmatrix** finden Sie [hier](#).

Aspekte zur Umsetzung der Wertung:

- Für eine transparente und nachvollziehbare Auswertung muss jede Bewertung dokumentiert werden, damit klar ist, wie der Auftraggeber zu seiner Punktevergabe kommt. Es müssen die Zuschlagskriterien und deren Gewichtung angegeben werden (§ 58 Abs. 3 VgV). Auch die Bewertungsmaßstäbe sowie der Wertungsvorgang müssen transparent nachvollziehbar sein und die Wertungsentscheidung muss begründet werden (§ 127 Abs. 4 Satz 1 GWB § 31 Abs. 1 KonzVgV). Dabei reichen bloße Punkte- oder Notenvergaben allein nicht aus (VK Südbayern, Beschl. v. 04.07.2017 - Z3-3-3194-1-17-04/17 – Mietwäsche / Lohnwäsche). Die Begründung muss mehr Substanz haben als nur die abgegebene Wertung in Punkten oder Noten zu wiederholen (VK Sachsen, Beschl. v. 27.6.2023 – 1/SVK/012-23 – Rahmenvertrag über Dienstleistungskonzession Schulverpflegungsleistung). Die vorstehenden Anforderungen sind zwar ausdrücklich nur für den Oberschwellenbereich geregelt. Sie ergeben sich aber auch aus dem allgemeinen vergaberechtlichen Transparenzprinzip, welches gilt auch nach der Vergaberechtsreform zum 1. Januar 2026 ausdrücklich auch im Unterschwellenbereich gilt (jetzt § 75a Abs. 1 Satz 1 GO NRW - ehemals § 2 Abs. 1 Satz 1 UVgO und § 43 Abs. 5 und 6 UVgO).
- Bei Bewertung durch ein Gremium / eine Jury beachten Sie bitte, dass alle Mitglieder des Gremiums eine Erklärung über das Nichtvorliegen von Interessenkonflikten abgeben müssen (§ 6 VgV, § 8 Abs. 5 MS, § 5 KonzVgV). Auch Auswahl und Zusammensetzung des Gremiums / der Jury müssen dokumentiert sein (VK Sachsen, Beschl. v. 27.6.2023 – 1/SVK/012-23 – Rahmenvertrag über Dienstleistungskonzession Schulverpflegungsleistung).
- Es sollten zur Sicherheit Regeln für den Fall eines Punkte- / Wertungsgleichstands getroffen werden. Beispielsweise, dass bei Punktegleichstand der niedrigere Preis Vorrang hat oder dass bei Punktgleichheit der Zuschlag auf das Angebot mit der höchsten Punktzahl bei Wertungskriterium x erfolgt.
- Losentscheid darf nur als Ultima Ratio zur Anwendung kommen (OLG Hamburg, Beschl. v. 20.3.2020 – 1 Verg 1/19).
- Es gilt das Vier-Augen-Prinzip, d.h. die Angebotswertung muss von mindestens zwei Personen durchgeführt werden (§ 58 Abs. 5 VgV). In NRW gilt das Vier-Augen-Prinzip (trotz der Vergaberechtsreform zum 1. Januar 2026) schon bei Bagatellbeschaffungen ab 500 € Auftragswert (§ 11 KorruptionsbG).

✦ Hinweis zu den Formulierungsbeispielen zur Bewertung

Nachfolgend finden Sie Formulierungsbeispiele, um die Angaben von Wertungskriterien und ihrer Gewichtung sowie den Wertungsmaßstäben zu verdeutlichen.

Sie müssen Ihre Formulierungen an Ihre individuellen Gegebenheiten anpassen und auf die Plausibilität hinsichtlich der Mindestanforderungen achten.

Formulierungsbeispiele:

- 10. b (1) Qualität des Speiseplans Mischkost
- 10. b (2) Qualität des ovo-lacto-vegetarischen Speiseplans
- 10. b (3) Qualitätsanforderung Bio-Produkte / Heißhaltezeit
- 10. b (4) Aspekte der Saisonalität
- 10. b (5) Qualitätssicherungskonzept
- 10. b (6) Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfälle / Speiseabfälle

10. b (1) Qualität des Speiseplans Mischkost

In Ergänzung zu den formulierten Mindestvorgaben (Mindestanforderungen) in der Leistungsbeschreibung (Ziffer 7b § 7 und § 8) wird die Qualität des Speiseplans folgendermaßen bewertet.

Im Bewertungskriterium „Qualität des Speiseplans“ können maximal [max. *Punktzahl aus Wertungsstufe einsetzen*, z.B. 10] Wertungspunkte (WP) erreicht werden. Die erreichten WP werden sodann mit dem Gewichtungswert [Wert einsetzen, z.B. 30] multipliziert. Damit können bei diesem Wertungskriterium maximal [Wert einsetzen, z.B. 300] (von insgesamt maximal möglichen 1000 Leistungspunkten) erreicht werden.

Gesamtbewertungsmatrix: Qualität des Speiseplans

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300	4,00	10,0	300	4,40	9,1	273	4,50	8,9	267	5,00	8,0	240
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200												
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100												
Qualität des Speiseplans	30		300												
Konzept Abfallvermeidung	10		100												
Summe			1000												

Abb. 6: Gesamtbewertungsmatrix: Qualität des Speiseplans blanko

Wertungsstufe	Bewertungsmaßstab
0 – 3 Wertungspunkte	Der Speiseplan ist nicht oder wenig abwechslungsreich und nicht oder wenig zielgruppengerecht. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Der Menüzyklus wiederholt sich nach fünf bis sechs Wochen [Mindestanforderung aus Leistungsbeschreibung/Vertrag sind gemäß § 6 und § 7 vier Wochen]. • Speiseplan ist wenig abwechslungsreich und enthält überwiegend die immer gleichen Gerichte / Komponenten, oder mit nur geringer Variation (z.B. donnerstags immer Nudelgericht). Die Speise / das Gericht enthält keine eindeutige Bezeichnung und Erklärungen, sondern es wird allenfalls mit allgemeinen oder kaum verständlichen Bezeichnungen gearbeitet (z.B. exotisches Pfannengericht oder indisches Dahl).
4 - 7 Wertungspunkte	Der Speiseplan ist teilweise abwechslungsreich und teilweise zielgruppengerecht. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Der Menüzyklus wiederholt sich nach sechs bis acht Wochen. • Der Speiseplan enthält gelegentlich/ teilweise die immer gleichen Gerichte / Variation. Sollten sich Gerichte wiederholen, geschieht dies teilweise mit erkennbarer Variation. • Speiseplan ist gelegentlich / teilweise abwechslungsreich und enthält gelegentlich / teilweise immer die gleichen Gerichte / Komponenten, oder mit teilweise erkennbarer Variation (z.B. donnerstags immer Nudelgericht). Die Speise / das Gericht enthält teilweise / zumeist eindeutige Bezeichnung und Erklärungen, sondern es wird allenfalls in Einzelfällen mit allgemeinen oder kaum verständlichen Bezeichnungen gearbeitet (z.B. exotisches Pfannengericht oder indisches Dahl).
8 - 10 Wertungspunkte	Der Speiseplan ist überzeugend abwechslungsreich und überzeugend zielgruppengerecht. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Der Menüzyklus wiederholt sich frühestens nach mehr als acht Wochen. • Der Speiseplan enthält niemals oder nur sehr selten die gleichen Gerichte / Komponenten. Falls sich Gerichte wiederholen sollten, geschieht dies immer oder ganz überwiegend mit deutlich erkennbarer Variation. Die Speise / das Gericht enthält eindeutige Bezeichnungen und Erklärungen (z.B. exotisches Pfannengericht aus [Aufzählung der Hauptzutaten] mit Ananas-Mango-Soße).

Beispiele zur Berechnung der Speiseplanqualität

Speiseplan Caterer 1:

Aus den o. g. Bewertungskriterien hat sich eine Wertungspunktzahl von 9 ergeben.

Angebot erhält gem. Bewertungsmaßstab 9 Wertungspunkte.

9 WP x 30 (Gewichtung) = 270 Leistungspunkte

Speiseplan Caterer 2:

Aus den o. g. Bewertungskriterien hat sich eine Wertungspunktzahl von 7 ergeben.

Angebot erhält gem. Bewertungsmaßstab 7 Wertungspunkte.

7 WP x 30 (Gewichtung) = 210 Leistungspunkte

Speiseplan Caterer 3 :

Aus den o. g. Bewertungskriterien hat sich eine Wertungspunktzahl von 4 ergeben.

Angebot erhält gem. Bewertungsmaßstab 4 Wertungspunkte.

4 WP x 30 (Gewichtung) = 120 Leistungspunkte

Speiseplan Caterer 4 :

Aus den o. g. Bewertungskriterien hat sich eine Wertungspunktzahl von 8 ergeben.

Angebot erhält gem. Bewertungsmaßstab 8 Wertungspunkte.

8 WP x 30 (Gewichtung) = 240 Leistungspunkte

Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Qualität des Speiseplans

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300	4,00	10,0	300	4,40	9,1	273	4,50	8,9	267	5,00	8,0	240
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200												
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100												
Qualität des Speiseplans	30		300		9	270		7	210		4	120		8	240
Konzept Abfallvermeidung	10		100												
Summe			1000												

Legende:

a = Gewichtungsfaktor (in %)

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

y = Preis des (jeweils aktuellen) Angebotes

LP = Leistungspunkte

WP = Wertungspunkte

**Abb. 7: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium
Qualität des Speiseplans**

10. b (2) Qualität des ovo-lacto-vegetarischen Speiseplans

Grundlage sind die in § 6 genannten Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten des ovo-lacto-vegetarischen Speiseplans. Diese sind grundsätzlich einzuhalten. Darüber hinaus werden folgende Kriterien in einem vierwöchigen Speiseplan bewertet (Aufzählung ist nicht abschließend. Weitere Aspekte können ergänzt werden.):

Wertungsstufe	Bewertungsmaßstab
0 – 3 Wertungspunkte	• Stärkekomponenten werden nicht oder wenig abwechslungsreich eingesetzt (z.B. jeden den Tag die gleiche oder nur 1 x pro Woche eine andere Stärkekomponente). • Gegarte Gemüse-/Rohkost-Komponenten werden nicht oder wenig abwechslungsreich eingesetzt (z.B. 4 x pro Woche dieselbe Gemüse-/Rohkost-Komponente, davon an 2 aufeinander folgenden Tagen in unterschiedlicher Zubereitungsart). • Es gibt keine bunte Auswahl an Lebensmitteln oder diese ist nur wenig erkennbar. • <u>Unterschiedliche Kombinationen aus verschiedenen Eiweißquellen</u> sind auf dem Speiseplan nicht oder nur wenig erkennbar. • Hochverarbeitete, küchenfertige Fleischersatzprodukte dominieren den Speiseplan (z.B. 3 x oder öfter pro Woche). Hinweis: Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt in diesem Sinne nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt.
4 - 7 Wertungspunkte	• Stärkekomponenten werden teilweise abwechslungsreich eingesetzt (max. 3 x pro Woche dieselbe Stärkekomponente, jedoch nicht an 2 aufeinander folgenden Tagen). • Gegarte Gemüse-/Rohkost-Komponenten werden teilweise abwechslungsreich eingesetzt (max. 3 x pro Woche dieselbe Gemüse-/Rohkost-Komponente, an max. 2 aufeinander folgenden Tagen in unterschiedlicher Zubereitungsart). • Eine bunte (d. h. farbliche) Auswahl an Lebensmitteln ist teilweise (an mind. 3 Tagen) erkennbar. • Unterschiedliche Kombinationen aus verschiedenen Eiweißquellen sind auf dem Speiseplan teilweise erkennbar. • Hochverarbeitete, küchenfertige Fleischersatzprodukte max. 2 x pro Woche im Speiseplan. Hinweis: Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt in diesem Sinne nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt

8 - 10 Wertungspunkte	• Stärkekomponenten werden überzeugend abwechslungsreich eingesetzt (max. 2 x pro Woche dieselbe Stärkekomponente, jedoch nicht an 2 aufeinander folgenden Tagen) • Gegarte Gemüse-/Rohkost-Komponenten werden überzeugend abwechslungsreich eingesetzt (max. 2 x pro Woche dieselbe Gemüse-/Rohkost-Komponente, in unterschiedlicher Zubereitungsart) • Eine bunte (d. h. farbliche) Auswahl an Lebensmitteln ist überzeugend erkennbar. • Unterschiedliche Kombinationen aus verschiedenen Eiweißquellen sind auf dem Speiseplan überzeugend erkennbar. • Hochverarbeitete, küchenfertige Fleischersatzprodukte max. 1 x pro Woche im Speiseplan. Hinweis: Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt in diesem Sinne nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt.
---	--

10. b (3) Qualitätsanforderung Bio-Produkte / Heißhaltezeit

Bio-Produkte

Ein Beispiel für ein weiteres mögliches qualitatives Wertungskriterium ist der monetär prozentuale Einsatz von Bio-Produkten über die in der Leistungsbeschreibung festgelegte Mindestanforderung hinaus (Mindestanteil siehe Ziffer 7b Leistungsbeschreibung § 7 Bio-Produkte Mindestanforderungen).

Die Wertungspunkte für die Ausprägungen der Angebote zum Einsatz von Bio-Produkten können - vergleichbar zur Ermittlung der Punkte für Angebotspreise – durch lineare Abstufung zueinander proportional ins Verhältnis gesetzt werden.

Formulierungsbeispiel:

Monetärer Bio-Anteil über die in der Leistungsbeschreibung festgelegte Mindestanforderung hinaus

Die verwendeten Lebensmittel stammen zu mehr als dem in § 7 der Leistungsbeschreibung festgelegten Mindestanteil von Bio-Produkten entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (oder gleichwertig). Die Einhaltung des mit dem Angebot zugesicherten Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- a) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss Waren mit dem EU-Bio-Siegel oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden.
- b) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

Die Wertung des Bio-Anteils erfolgt nach folgender Formel:

$(AB - X)\% / (100 - X)\% * z = \text{Wertungspunkte (LP) Bio-Anteil}$ eigentlich doch WP

LP Bio-Anteil * a = Leistungspunkte Bio-Anteil und dort dann eigentlich WP

Legende:

X = Mindest-Bio-Anteil nach der Leistungsbeschreibung (X = A-Kriterium) (hier 40 %)

AB = angebotener Bioanteil (Achtung: AB muss immer größer X sein!)

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

a = Gewichtungswert (hier: 20 %)

100 = 100 % Bio-Anteil

★ **Hinweise zur Berechnung des monetären Bio-Anteils:**

Die beim Kriterium „Bio-Anteil“ errechnete Wertungspunktzahl (WP) wird für die Gesamtbewertung abschließend mit dem Gewichtungswert x (hier: 20, s. Bewertungsmatrix Abschnitt 10b) multipliziert.

Bei einer Gewichtung von x % (hier: 20 % s. Beispiel Bewertungsmatrix Abschnitt 10b) können folglich maximal x (200) Leistungspunkte (LP) erreicht werden (10 WP x 20 = 200 LP). Dieses optimale Ergebnis kann ein Bieter erreichen, der 100% Bio-Anteil anbietet.

Entstehen bei der Berechnung Nachkommastellen, kann zur besseren Skalierung bei der Angabe der Wertungspunkte nach kaufmännischen Regeln ab 0,5 aufgerundet werden um die Bewertungspunkte zu „glätten“.

Beispiele zur Berechnung des monetären Bio-Anteils:

Mindestanforderung: Bio-Anteil nach § 7 der Leistungsbeschreibung: 40%

Angebot 1: Bieter A bietet 60 % Bio-Anteil
 $(60 - 40)\% / (100 - 40)\% * 10 =$
 $(20 / 60)\% * 10 = 3,33 \text{ Wertungspunkte (WP)}$
 $3,3 \text{ WP} * 20 = 66,66 \text{ Leistungspunkte (LP) Bio-Anteil}$

Ergebnisinterpretation:

20 % über den Mindest-Bio-Anteil (40 %) wird angeboten, dies ergibt **66,66 LP** (Leistungspunkte) für den Bio-Anteil.

Angebot 2: Bieter B bietet 100 % Bio-Anteil
 $(100 - 40) \% / (100 - 40) \% * 10 =$
 $(60 / 60) \% * 10 = 10$ Wertungspunkte (WP)
 $10 \text{ WP} * 20 = 200$ Leistungspunkte (LP) Bio-Anteil

Ergebnisinterpretation:

60 % über den Mindest-Bio-Anteil (40%) hinaus ergeben volle Punktzahl, **200 LP** (Leistungspunkte) für den Bio-Anteil.

Angebot 3: Bieter C bietet 40 % Bio-Anteil

Ergebnisinterpretation:

Bieter C bietet **nicht** über den Mindest-Bio-Anteil an. Er bekommt daher **0 LP** (Leistungspunkte) für den Bio-Anteil.

Angebot 4: Bieter D bietet 50 % Bio-Anteil
 $(50 - 40) \% / (100 - 40) \% * 10 =$
 $(10 / 60) \% * 10 = 1,67$ Wertungspunkte (WP)
 $1,7 \text{ WP} * 20 = 33,40$ Leistungspunkte (LP) Bio-Anteil

Ergebnisinterpretation:

10 % über den Mindest-Bio-Anteil (40%) hinaus ergeben **34 LP** (Leistungspunkt)e für den Bio-Anteil.

Die vorstehende Berechnungsmethode ermöglicht eine deutliche Spreizung zwischen den Angeboten. Angebot 2 erhält klar mehr Leistungspunkte für den Bio-Anteil. Hierbei handelt es sich um eine Spielart der linearen Methode. Die Punktzahl hat sich bei doppeltem Bio-Anteil über dem Mindeststandard verdoppelt.

Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Bioanteil

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300	4,00	10,0	300	4,40	9,1	273	4,50	8,9	267	5,00	8,0	240
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200		3	66		10	200		0	0		1,7	34
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100												
Qualität des Speisepfandes	30		300		9	270		7	210		4	120		8	240
Konzept Abfallvermeidung	10		100												
Summe			1000												

Legende:

a = Gewichtungsfaktor (in %)

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

y = Preis des (jeweils aktuellen) Angebotes

LP = Leistungspunkte

WP = Wertungspunkte

Abb. 8: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Bioanteil

Heißhaltezeit

Ein Beispiel für ein weiteres mögliches qualitatives Wertungskriterium kann die Heißhaltezeit sein. Die Maximalanforderung (A-Kriterium) in der Leistungsbeschreibung liegt bei 180 Minuten. Aus hygienischen und qualitativen Gründen sollen möglichst kurze Heißhaltezeiten angeboten werden, d.h. je kürzer die angebotene Heißhaltezeit umso besser, das heißt umso höher die Punktwertung.

Die Wertungspunkte für die Ausprägungen der angebotenen Heißhaltezeiten können ebenfalls durch lineare Abstufung zueinander proportional ins Verhältnis gesetzt werden.

Formulierungsbeispiel:

Heißhaltezeit unter die in der Leistungsbeschreibung festgelegte Mindestanforderung

Ein Beispiel für ein weiteres mögliches qualitatives Wertungskriterium ist die Heißhaltezeit. Beachten Sie hier die Plausibilität in der Angabe der Heißhaltezeit (siehe Ziffer 7b § (10)).

Die zubereiteten Speisen und Komponenten sind fachgerecht heißzuhalten. Die Zeit zwischen Produktionsende in der Produktionsstätte bis zur Ausgabe an den letzten Tischgast wird hier als Heißhaltezeit festgelegt. Die Heißhaltezeit darf laut Leistungsbeschreibung (§ XX) einen Zeitraum von 180 Minuten nicht überschreiten. Eine Unterschreitung der Heißhaltezeit wird in der Bewertungsmatrix entsprechend der u. g. Formel berechnet und bewertet. Anzugeben ist die Zeit in Minuten. Je geringer die Zeitangabe, desto höher die Leistungspunkte.

In Ergänzung zu den Mindestvorgaben in § 7 von Leistungsbeschreibung/Vertrag wird die Berücksichtigung von Aspekten der Heißhaltezeit wie folgt bewertet.

Im Bewertungskriterium „Heißhaltezeit“ können maximal [max. *Punktzahl aus Wertungsstufe einsetzen, hier 10*] Wertungspunkte (WP) erreicht werden. Die erreichten WP werden sodann mit dem Gewichtungswert [Wert einsetzen, *hier 10*] multipliziert. Damit können bei diesem Wertungskriterium maximal [Wert einsetzen, *hier 100*] von insgesamt maximal möglichen [Wert einsetzen, *hier 1000*] Leistungspunkten (LP) erreicht werden.

Die Berechnung der Heißhaltezeit erfolgt nach folgender Formel:

$$(180 - H_z) / 180 * z = \text{Wertungspunkte (WP)}$$

$$\text{WP} * a = \text{Leistungspunkte (LP) (hier: maximal 100)}.$$

Legende:

180 = Maximale Heißhaltezeit (in Minuten) nach der Leistungsbeschreibung

H_z = angebotene Heißhaltezeit (in Minuten)

z = max. Wertungspunktzahl (hier: 10)

a = Gewichtungsfaktor (hier: 10 %)

★ Hinweise zur Vorgehensweise zur Berechnung der Heißhaltezeit:

Die beim Kriterium „Heißhaltezeit“ errechnete Wertungspunktzahl (WP) wird für die Gesamtbewertung abschließend mit dem Gewichtungswert x (hier: 10, s. Bewertungsmatrix Abschnitt 10b) multipliziert.

Entstehen bei der Berechnung Nachkommastellen, kann zur besseren Skalierung nach kaufmännischen Regeln ab 0,5 aufgerundet werden um die Wertungspunkte zu „glätten“.

Beispiel-Berechnung der Heißhaltezeiten

Mindestanforderung: Heißhaltezeit maximal 180 Minuten

Angebot 1: Bieter A bietet 90 Minuten Heißhaltezeit
(d.h. 90 Min. unter der geforderten maximalen Heißhaltezeit)
 $180 - 90 / 180 * 10 = 90 / 180 * 10 =$
 $0,5 * 10 = 5$ Wertungspunkte (WP)
 $5 \text{ WP} * 10 = 50$ Leistungspunkte Heißhaltezeit
Ergebnisinterpretation: 90 Minuten (50 %) unter der max. Heißhaltezeit (180 Minuten) ergeben **50 LP** (Leistungspunkte).

Angebot 2: Bieter B bietet 135 Minuten Heißhaltezeit
(d.h. 45 Min. unter der geforderten maximalen Heißhaltezeit)
 $180 - 135 / 180 * 10 = 45 / 180 * 10 =$
 $0,25 * 10 = 2,5$ Wertungspunkte (WP)
 $2,5 \text{ WP} * 10 = 25$ Leistungspunkte Heißhaltezeit
Ergebnisinterpretation: Nur 45 Minuten (25 %) unter der max. Heißhaltezeit (180 Minuten) ergeben **25 LP** (Leistungspunkte).

Angebot 3: Bieter B bietet 60 Min. Heißhaltezeit
(d.h. 120 Min. unter der geforderten maximalen Heißhaltezeit)
 $180 - 60 / 180 * 10 = 120 / 180 * 10 =$
 $0,67 * 10 = 6,7$ Wertungspunkte (WP)
 $6,7 \text{ WP} * 10 = 67$ Leistungspunkte Heißhaltezeit
Ergebnisinterpretation: 120 Minuten (67 %) unter der max. Heißhaltezeit (180 Minuten) ergeben **67 LP**

Angebot 4: Bieter B bietet 45 Minuten Heißhaltezeit
(d.h. 135 Min. unter der geforderten maximalen Heißhaltezeit)
 $180 - 45 / 180 * 10 = 135 / 180 * 10 =$
 $0,75 * 10 = 7,5$ Wertungspunkte (WP)
 $7,5 \text{ WP} * 10 = 75$ Leistungspunkte Heißhaltezeit
Ergebnisinterpretation: 135 Minuten (75%) unter der max. Heißhaltezeit (180 Minuten) ergeben **75 LP** (Leistungspunkte).

Gesamtergebnis: Bieter 4 erhält mit **75 Punkten** die höchste Leistungspunktzahl, da mit 45 Minuten die geringste Heißhaltezeit angeboten wurde.

Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Heißhaltezeit

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300	4,00	10,0	300	4,40	9,1	273	4,50	8,9	267	5,00	8,0	240
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200		3	66		10	200		0	0		1,7	34
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100		5	50		2,5	25		6,7	67		7,5	75
Qualität des Speiseplans	30		300		9	270		7	210		4	120		8	240
Konzept Abfallvermeidung	10		100												
Summe			1000												

Legende:

a = Gewichtungsfaktor (in %)

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

y = Preis des (jeweils aktuellen) Angebotes

LP = Leistungspunkte

WP = Wertungspunkte

Abb. 9: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Heißhaltezeit

10. b (4) Aspekte der Saisonalität

Ein Beispiel für ein weiteres mögliches qualitatives Wertungskriterium ist die Saisonalität des Speiseplans. Beachten Sie hier die **Plausibilität** in der Angabe des saisonalen Speiseplans (siehe Ziffer 7b § 7 (6)), z. B. Speiseplan Frühjahr (Mai bis Juni) und Speiseplan Herbst (September bis Oktober). Die Angabe auf dem Speiseplan bezieht sich nicht auf die Menge, sondern ausschließlich auf die Darstellung und Verwendung innerhalb des Speiseplans.

[Formulierungsvorschlag Wertungskriterium „Saisonalität des Speiseplans“:]

In Ergänzung zu den Mindestvorgaben in § 7 von Leistungsbeschreibung/Vertrag wird die Berücksichtigung von Aspekten der Saisonalität gemäß des Saisonkalenders (Link des entsprechenden Saisonkalenders einfügen, z. B. Saisonkalender VZ NRW, Saisonkalender BZfE. Zusätzlich den Saisonkalender als Anhang in die Vergabeunterlagen geben.) im Speiseplan wie folgt bewertet. Im Bewertungskriterium „Saisonalität“ können maximal [max. *Punktzahl aus Wertungsstufe einsetzen*, z. B. 10] Wertungspunkte (WP) erreicht werden. Die erreichten WP werden sodann mit dem Gewichtungswert [Wert einsetzen, z.B. 20] multipliziert. Damit können bei diesem Wertungskriterium maximal [Wert einsetzen, z.B. 200] von insgesamt maximal möglichen [Wert einsetzen, z. B. 1000] Leistungspunkten (LP) erreicht werden.

Die Ermittlung der Bewertungspunkte erfolgt nach dem folgenden Bewertungsmaßstab:

Wertungsstufe	Bewertungsmaßstab
0 – 3 Wertungspunkte	Der Speiseplan enthält keine oder kaum relevante saisonale Aspekte. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Saisonales Obst und Gemüse werden selten oder nie deutlich auf dem Speiseplan benannt. • Komponenten der Hauptgerichte werden selten oder nie aus saisonalen Lebensmitteln (z.B. saisonalem Gemüse) zubereitet. • <i>[falls Nachtisch zum Menü gehört:]</i> Es findet selten oder nie saisonales Obst Verwendung. • <i>[falls Salate/ Salatbar zum Angebot gehören:]</i> Salate / Salatbar enthalten keine oder kaum Komponenten der Saison. • Es gibt keine gleichmäßige Verteilung von saisonalem Obst und Gemüse innerhalb eines vierwöchigen Speiseplans. <i>[gern weiter ausführen]</i>
4 - 7 Wertungspunkte	Der Speiseplan enthält teilweise saisonale Aspekte. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Saisonales Obst und Gemüse werden gelegentlich / teilweise deutlich auf dem Speiseplan benannt. • Komponenten der Hauptgerichte werden gelegentlich/ teilweise aus saisonalen Lebensmitteln (z.B. saisonalem Gemüse) zubereitet. • <i>[falls Nachtisch zum Menü gehört:]</i> Es findet gelegentlich/ teilweise saisonales Obst Verwendung. • <i>[falls Salate / Salatbar zum Angebot gehören:]</i> Salate / Salatbare enthalten gelegentlich/ teilweise Komponenten nach der Saison. • Die gleichmäßige Verteilung von saisonalem Obst und Gemüse innerhalb eines vierwöchigen Speiseplans ist nur selten zu erkennen. <i>[gern weiter ausführen]</i>
8 - 10 Wertungspunkte	Der Speiseplan enthält einen großen Anteil relevanter saisonaler Aspekte oder ist sogar vollständig nach dem Gedanken der Saisonalität gestaltet. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Saisonales Obst und Gemüse werden überwiegend / vollständig deutlich auf dem Speiseplan benannt. • Komponenten der Hauptgerichte werden überwiegend / vollständig aus saisonalen Lebensmitteln (z.B. saisonalem Gemüse) zubereitet. • <i>[falls Nachtisch zu Menü gehört:]</i> Es findet überwiegend / vollständig saisonales Obst Verwendung. • <i>[falls Salate / Salatbar zum Angebot gehören:]</i> Salate / Salatbar enthalten überwiegend / vollständig Komponenten nach der Saison. • Die gleichmäßige Verteilung von saisonalem Obst und Gemüse innerhalb eines vierwöchigen Speiseplans ist gut zu erkennen <i>[gern weiter ausführen]</i>

10. b (5) Qualitätssicherungskonzept

Insbesondere Konzepte können bewertet werden. Ein Beispiel ist die Bewertung des **Qualitätssicherungskonzepts**. Weitere Konzepte könnten sein: Servicekonzept, Konzept zum Bestell- und Abrechnungssystem, Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen etc.

Falls Sie sich für die Forderung eines Konzeptes entscheiden, muss die Leistungsbeschreibung dazu funktionale Elemente enthalten. Diese stellen lediglich den Beschaffungszwecks bzw. das Beschaffungsziel dar. Die konkrete Ausgestaltung, d.h. die Art und Weise der Umsetzung der zu erbringenden (Dienst-) Leistung, wird dem Auftragnehmer überlassen. Planungs- bzw. konzeptionelle Leistungen werden damit auf die Bieterseite übertragen, so dass unternehmerisches Know-how und Ideen in die Angebote einfließen können. Mit dem Angebot sind daher i.d.R. Konzepte einzureichen, die darüber Aufschluss geben sollen, wie der Bieter die u.a. Anforderungen im Falle einer Auftragserteilung umzusetzen beabsichtigt. Mit der funktionalen Leistungsbeschreibung ist aufgrund verschiedener Lösungsansätze in den Angeboten i.d.R. ein erhöhter Bewertungsaufwand verbunden. Faktoren, die bei der Bewertung der Konzepte von Bedeutung sind, sind bei den Zuschlagskriterien zu berücksichtigen (siehe Beispiele folgender Bewertung Qualitätssicherungskonzept und Konzept Speiseabfälle).

✦ Insbesondere die Bewertung von Konzepten eignet sich dafür, den Beurteilungsspielraum des Auftrag- / Konzessionsgebers abzusichern, indem in den erläuternden Texten unbestimmte Rechtsbegriffe verwendet (z.B. „überzeugendes Konzept“).

[Formulierungsvorschlag Wertungskriterium „Qualitätssicherungskonzept“ – bitte beachten Sie die Erläuterungen:]

In Ergänzung zu den Mindestvorgaben in (Ziffer 7c Weitere Qualitätsmerkmale § 12 Feedback) von Leistungsbeschreibung/Vertrag wird das angebotene Qualitätssicherungskonzept wie folgt bewertet. Im Wertungskriterium „Qualitätssicherungskonzept“ können maximal [max. *Punktzahl aus Wertungsstufe einsetzen, z. B. 10*] Wertungspunkte (WP) erreicht werden. Die erreichten WP werden sodann mit dem Gewichtungswert [Wert einsetzen, z.B. 10] multipliziert.

Damit können bei diesem Wertungskriterium maximal [Wert einsetzen, z.B. 100] (von insgesamt maximal möglichen [Wert einsetzen, z. B. 1000] Leistungspunkten (LP) erreicht werden.

Die Ermittlung der Bewertungspunkte erfolgt nach dem folgenden Bewertungsmaßstab:

Wertungsstufe	Bewertungsmaßstab
0 – 3 Wertungspunkte	Es wird kein oder kaum überzeugendes Qualitätssicherungskonzept angeboten. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Es ist nicht oder nur stark eingeschränkt ersichtlich, dass ein Konzept zur Qualitätssicherung vorgesehen ist. • Es ist nicht ersichtlich, dass eine Schülerbefragung durchgeführt wird. • Es gibt keine Darstellung eines objektbezogenen Feedbacksystems. • Es ist unklar, ob gegebenes Feedback entsprechend berücksichtigt wird. • Es ist nicht oder schwer ersichtlich, wie auf gegebenes Feedback reagiert wird. • Es ist nicht oder schwer ersichtlich, wie auf gemeldete Mängel reagiert wird. • Es ist nicht ersichtlich, dass an regelmäßigen Treffen zwecks Austausch zur Qualität und Partizipation teilgenommen wird. • Es ist nicht oder kaum ersichtlich, wie Schüler:innen aktiv in die Verpflegung mit einbezogen werden. <i>[gern weiter ausführen]</i>
4 - 7 Wertungspunkte	Es wird nur teilweise ein überzeugendes Qualitätssicherungskonzept angeboten. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Es ist ersichtlich, dass grundsätzlich ein Konzept zur Qualitätssicherung vorgesehen ist. • Es ist ersichtlich, dass eine Schülerbefragung bei Bedarf durchgeführt wird. • Es gibt keine Darstellung eines objektbezogenen Feedbacksystems, jedoch die Nennung eines solchen Systems. • Gegebenes Feedback wird bearbeitet, in welcher Form ist unklar. • Es ist ersichtlich, wie auf gegebenes Feedback reagiert wird; in welcher Form ist unklar. • Es ist ersichtlich, dass auf gemeldete Mängel reagiert wird, bleibt aber unklar in welcher Form reagiert wird. • Es ist ersichtlich, dass an regelmäßigen Treffen zwecks Austausch zur Qualität und Partizipation teilgenommen wird. • Es ist wenig überzeugend dargestellt, wie Schüler:innen aktiv in die Verpflegung mit einbezogen werden; in welcher Form ist unklar <i>[gern weiter ausführen]</i>

8 - 10 Wertungspunkte	Es wird ein überzeugendes Qualitätssicherungskonzept angeboten. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Es ist überwiegend oder vollständig überzeugend ersichtlich, dass jederzeit ein Konzept zur Qualitätssicherung vorgesehen ist. • Es ist überwiegend oder vollständig überzeugend ersichtlich, dass jährlich mind. eine Schülerbefragung sowie zusätzlich bei Bedarf durchgeführt, ausgewertet und für Verbesserungen genutzt wird. • Das Feedbacksystem ist überwiegend oder vollständig überzeugend nachvollziehbar und umfassend dargelegt und benannt. • Gegebenes Feedback wird umfassend bearbeitet. Es sind Angaben enthalten, mit welchen Antwortzeiten zu rechnen ist und welche Reaktionen zu erwarten sind. • Es wird überwiegend oder vollständig überzeugend dargestellt, dass durchgängig oder weitaus überwiegend die Frist von zwei Werktagen als Reaktionszeit auf angezeigte Mängel eingehalten werden. • Es ist überwiegend oder vollständig überzeugend ersichtlich, dass an regelmäßigen Treffen zwecks Austausch zur Qualität und Partizipation mind. 2 x pro Schuljahr teilgenommen wird. • Es ist überwiegend oder vollständig überzeugend dargestellt, wie Schüler:innen aktiv in die Verpflegung mit einbezogen werden. <i>[gern weiter ausführen]</i>
---	---

10. b (6) Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfälle / Speiseabfälle

[Formulierungsvorschlag Wertungskriterium „Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen“:]

In Ergänzung zu den Mindestvorgaben in Ziffer 7c Leistungsbeschreibung – Weitere Qualitätsmerkmale § 13 Abfallmanagement von Leistungsbeschreibung/Vertrag wird das angebotene Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen wie folgt bewertet.

Im Bewertungskriterium „Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen“ können maximal [max. *Punktzahl aus Wertungsstufe einsetzen, hier 10*] Wertungspunkte (WP) erreicht werden. Die erreichten WP werden sodann mit dem Gewichtungswert [Wert einsetzen, *hier 10*] multipliziert. Damit können bei diesem Wertungskriterium maximal [Wert einsetzen, *hier 100*] (von insgesamt maximal möglichen, hier 1000 Leistungspunkten (LP)) erreicht werden.

Die Ermittlung der Bewertungspunkte erfolgt nach dem folgenden Bewertungsmaßstab:

Wertungsstufe	Bewertungsmaßstab
0 – 3 Wertungspunkte	Es wird kein oder ein nur kaum überzeugendes Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen angeboten. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Es ist nicht oder nur stark eingeschränkt ersichtlich, dass ein Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen vorgesehen ist. • Es wird kein Unterschied zwischen den Abfallarten bei der Messung gemacht. • Es werden nur bei Bedarf Speiseabfälle gemessen. • Es ist nicht oder nur kaum ersichtlich, dass eine Dokumentation der Abfallmengen erfolgt. • Es ist unklar, wie mit den Ergebnissen der Messungen umgegangen wird. • Es ist nicht oder kaum ersichtlich, ob Schüler:innen in die Messungen der Speisereste mit einbezogen werden. • Es ist nicht oder kaum ersichtlich, dass die Messergebnisse mit der jeweiligen Einrichtung / Auftragnehmer- / Konzessionsnehmer kommuniziert werden. Es ist nicht oder kaum ersichtlich, dass aus den Messergebnissen angepasste Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen erfolgen
4 - 7 Wertungspunkte	Es wird nur teilweise ein überzeugendes Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen angeboten. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Es ist teilweise ersichtlich, dass ein Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen vorgesehen ist. • Es ist teilweise unklar, welche Abfallarten gemessen werden. • Es ist nicht durchgängig ersichtlich, wie häufig Speiseabfälle gemessen werden. • Es ist teilweise ersichtlich, wie die Dokumentation der Abfallmengen erfolgt. • Es ist teilweise ersichtlich, dass die Ergebnisse der Messungen genutzt werden. • Es ist teilweise ersichtlich, dass Schüler:innen in die Messungen der Speisereste mit einbezogen werden, unklar ist das Wie. • Es ist teilweise ersichtlich, dass die Messergebnisse mit der jeweiligen Einrichtung / Auftragnehmer- / Konzessionsnehmer kommuniziert werden. Es ist teilweise ersichtlich, dass aus den Messergebnissen angepasste Maßnahmen zur Reduzierung der Speise- / Lebensmittelabfälle erfolgen.

8 - 10 Wertungspunkte	Es wird ein überzeugendes Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen angeboten. Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • Es ist ein überwiegend oder vollständig überzeugendes Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen / Speiseabfällen dargestellt. • Es ist überwiegend oder vollständig eindeutig beschrieben, welche Abfallarten gemessen werden. • Es ist überwiegend oder vollständig klar erkennbar, wie häufig Speiseabfälle gemessen werden. • Es ist überwiegend oder vollständig eindeutig ersichtlich, wie die Dokumentation der Abfallmengen erfolgt. • Es ist überwiegend oder vollständig eindeutig ersichtlich, dass die Ergebnisse der Messungen genutzt werden. • Es ist überwiegend oder vollständig eindeutig ersichtlich, wie Schüler:innen in die Messungen der Speisereste mit einbezogen werden. • Es ist überwiegend oder vollständig klar erkennbar, wie die Messergebnisse mit der jeweiligen Einrichtung / Auftragnehmer-/Konzessionsnehmer kommuniziert werden. Es ist überwiegend oder vollständig klar erkennbar, wie aus den Messergebnissen angepasste Maßnahmen zur Reduzierung der Speise- / Lebensmittelabfälle erfolgen.
---	--

Beispiele zur Berechnung des Konzepts zur Abfallvermeidung

Konzept zur Abfallvermeidung **Caterer 1:**

Aus den o. g. Bewertungskriterien hat sich eine Wertungspunktzahl (WP) von 7 ergeben.

7 WP x 10 (Gewichtung) = **70 Leistungspunkte (LP)**

Konzept zur Abfallvermeidung **Caterer 2:**

Aus den o. g. Bewertungskriterien hat sich eine Wertungspunktzahl (WP) von 5 ergeben.

5 WP x 10 (Gewichtung) = **50 Leistungspunkte (LP)**

Konzept zur Abfallvermeidung **Caterer 3 :**

Aus den o. g. Bewertungskriterien hat sich eine Wertungspunktzahl (WP) von 3 ergeben.

3 WP x 10 (Gewichtung) = **30 Leistungspunkte (LP)**

Konzept zur Abfallvermeidung **Caterer 4 :**

Aus den o. g. Bewertungskriterien hat sich eine Wertungspunktzahl (WP) von 9 ergeben.

9 WP x 10 (Gewichtung) = **90 Leistungspunkte (LP)**

10. b (6) Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfälle / Speiseabfälle

Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Konzept Abfallvermeidung

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300	4,00	10,0	300	4,40	9,1	273	4,50	8,9	267	5,00	8,0	240
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200		3	66		10	200		0	0		1,7	34
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100		5	50		2,5	25		6,7	67		7,5	75
Qualität des Speiseplans	30		300		9	270		7	210		4	120		8	240
Konzept Abfallvermeidung	10		100		7	70		6	60		3	30		9	90
Summe			1000												

Legende:

a = Gewichtungsfaktor (in %)

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

y = Preis des (jeweils aktuellen) Angebotes

LP = Leistungspunkte

WP = Wertungspunkte

Abb. 10: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Konzept Abfallvermeidung**Zuschlagserteilung**

Die Gesamtbewertungsmatrix mit allen vom Bieter erfassten Leistungsanforderungen nach der Leistungsbeschreibung wird nun mit Wertungs- und Leistungspunkten dargestellt. Anhand der errechneten Gesamtsumme an Leistungspunkten erhält Caterer / Bieter 2 mit 768 LP von möglichen 1000 LP den Zuschlag auf das hier beispielhaft dargestellte wirtschaftlichste Angebot

Gesamtbewertungsmatrix: Ergebnis der Bewertung

Kriterium	a	z	max. mögliche LP	Caterer 1			Caterer 2			Caterer 3			Caterer 4		
				y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP	y (Euro)	erreichte WP	erreichte LP
Preis	30		300	4,00	10,0	300	4,40	9,1	273	4,50	8,9	267	5,00	8,0	240
Qualität															
Bioanteil über Mindest- anforderung	20		200		3	66		10	200		0	0		1,7	34
Heißhaltezeit unter Maximalvorgabe	10		100		5	50		2,5	25		6,7	67		7,5	75
Qualität des Speiseplans	30		300		9	270		7	210		4	120		8	240
Konzept Abfallvermeidung	10		100		7	70		6	60		3	30		9	90
Summe			1000		34	756		33,6	768		22,6	484		34,2	679

Abb. 11: Gesamtbewertungsmatrix: Ergebnis der Bewertung**Legende:**

a = Gewichtungsfaktor (in %)

z = max. Wertungspunkte (WP) (hier: 10)

y = Preis des (jeweils aktuellen) Angebotes

LP = Leistungspunkte

WP = Wertungspunkte

Caterer 2 erhält mit den höchsten Leistungspunkten von 768 LP den Zuschlag.

11. Hinweise zur Angebots-, Zuschlags- und Ausführungsphase

Die folgende Abbildung kann Ihnen helfen, Ihren Zeitplan optimal zu gestalten.

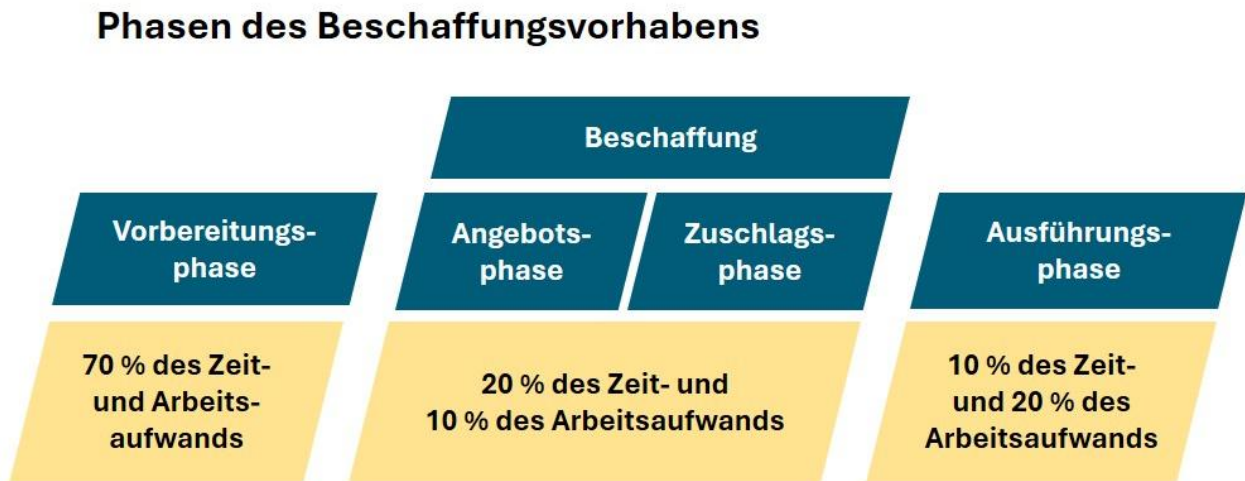


Abb. 12: Phasen des Beschaffungsvorhabens
Quelle: Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung

Die Vorbereitungsphase mit der Formulierung der Wertungskriterien ist jetzt abgeschlossen. Die Beschaffungs- und Ausführungsphase mit dem deutlich geringeren Zeitaufwand ist in den entsprechenden Checklisten / Ablaufplänen zur Vergabe von Verpflegungsleistungen für Kitas und Schulen detailliert beschrieben.

Die vollständigen Checklisten / Ablaufpläne wurden erstellt durch den Autor Raimund Thoma, Ministerium des Innern NRW.

Die Checklisten / Ablaufpläne geben Ihnen Hilfestellungen u. a. bei

- Angebotsphase
 - Einholung von Angeboten / Bekanntmachung / Bereitstellung der Vergabeunterlagen
 - Angemessene Fristsetzung / Fristverlängerung
 - Auskünfte zu Vergabeunterlagen
- Eingang, Prüfung und Wertung
 - Eingang
 - Prüfung der Teilnahmeanträge / Angebote / Nachforderung von Unterlagen
 - Ausschluss von Bewerbern und Bieter
 - Wertung und Auswahl des wirtschaftlichen Angebotes
- Aufhebung
- Informationspflichten
 - vor dem Zuschlag
 - Zuschlagserteilung
 - nach dem Zuschlag
- Dokumentation / Vergabevermerk

Folgende Checklisten / Ablaufpläne unterstützen Sie bei Ihrer Angebots-, Zuschlags- und Ausführungsphase:

- Liefer-/Dienstleistungsauftrag EU
 - Schwellenwert ≥ 216.000 Euro (Liefer- und Dienstleistung)
 - Schwellenwerte ≥ 750.000 Euro (soziale Dienstleistung)
- Liefer-/Dienstleistungsauftrag national:
 - Schwellenwerte < 216.000 Euro (Liefer- und Dienstleistung)
 - Schwellenwerte < 750.000 Euro (soziale Dienstleistung)
- Dienstleistungskonzession EU:
 - Schwellenwert $\geq 5.404.000$ Euro
- Dienstleistungskonzession national:
- Schwellenwert $< 5.404.000$ Euro

Um dem Bieter das Einreichen der geforderten Anhänge und Nachweise zu erleichtern und einen guten Überblick über die geforderten Mindestkriterien zu geben, hat sich das Anfertigen einer Liste durch den Auftraggeber bewährt. Zum Zwecke der besseren Übersicht wird empfohlen, eine tabellarische Übersicht (Eignungs- und Kriterienkatalog) zu erstellen und den Vergabeunterlagen beizufügen.

Inhalte der tabellarischen Übersicht könnten sein:

- Auflistung aller Mindestkriterien
- Auflistung aller Nachweise durch Eigenerklärung (mit Datum und Unterschrift), z. B. zum Nachweis sukzessive Erhöhung des Bio-Anteils während der Vertragslaufzeit
- Auflistung aller geforderten Nachweise, Zeugnisse, Bescheinigungen zum Nachweis der Qualifikation des Personals (z. B. Koch:in, Hauswirtschaftskraft), Gütezeichen und Zertifikate (z. B. ökologisch erzeugte Lebensmittel), Vertrag zur Abrechnung zwischen Bieter und Eltern bzw. Schüler:innen (bei Dienstleistungskonzession)
- ...

Bieterangaben: Vergabeunterlagen zusammenstellen für Liefer-/Dienstleistungsauftrag

- Bei Liefer-/Dienstleistungsauftrag EU gilt **§ 29 VgV**: Schwellenwert ≥ 216.000 Euro (Liefer- und Dienstleistung), Schwellenwerte ≥ 750.000 Euro (soziale Dienstleistung)
- Bei Liefer-/Dienstleistungsauftrag national gilt **§ 75a Abs. 1 GO NRW (i.V.m. Satzung nach § 75a Abs. 2 GO NRW, z.B. nach der MS)**: Schwellenwerte < 216.000 Euro (Liefer- und Dienstleistung), Schwellenwerte < 750.000 Euro (soziale Dienstleistung)

Hier finden Sie Informationen zu den beizufügenden Vergabeunterlagen für:

- Liefer-/Dienstleistungsauftrag EU und national
- Dienstleistungskonzession EU
- Dienstleistungskonzession national

✦ Unterlagen Liefer-/Dienstleistungsauftrag EU und national bestehen aus:

Die Unterlagen bestehen aus:

- **Aufforderung zur Abgabe eines Angebots**
 - Anschreiben/Begleitschreiben an die Bieter
- **Angebots-/Bewerbungsbedingungen**

Beschreibung der Rahmenbedingungen sowie der Einzelheiten zum Verfahrensablauf, insb. mit Informationen zur Angebotserstellung und über die Angebotsprüfung und -wertung (Angabe der Eignungs- und Zuschlagskriterien nebst Mindestanforderungen) sofern nicht bereits in der Auftragsbekanntmachung genannt

- **Vertragsunterlagen**
 - a) Leistungsbeschreibung
 - b) Vertragsbedingungen des Auftraggebers
 - Allgemeine Vertragsbedingungen (VOL/B)
 - Ggf. Zusätzliche Vertragsbedingungen des Auftraggebers

- **Sonstige Unterlagen**

Alle Unterlagen, die vom Auftraggeber erstellt werden oder auf die er sich bezieht, um Bestandteile der Leistung oder des Verfahrens zu beschreiben oder festzulegen sowie sonstige vom Bieter für die Angebotserstellung benötigte bzw. zum Nachweis der Eignung oder zu den Ausführungsbedingungen einzureichende Unterlagen (u.a. Vordrucke / Erklärungen).

✦ Hinweis: zu den allgemeine Vertragsbedingungen (VOL/B)**Hier an rechtskonforme Anpassung der Vertragsstrafenregelungen denken**

Die VOL/B begrenzt die Vertragsstrafe scheinbar auf 0,5 % pro Verstoß und insgesamt 8 % (§ 11 Nr. 2 S. 2 VOL/B). Diese Obergrenze ist jedoch zu hoch. Die Rechtsprechung hat Höchstgrenzen von 0,1 % bis 0,3 % pro Werktag / Kalendertag und insgesamt 5 % herausgearbeitet (BGH, Urt. v. 23.1.2003, VII ZR 210/01; BGH, Beschl. v. 15.02.2024 – VII ZR 42/22). Die Klausel darf sich nicht auf die Nettoauftragssumme, sondern muss sich auf die Nettoabrechnungssumme beziehen (BGH, Beschl. v. 15.02.2024 – VII ZR 42/22). Daher wird dringend empfohlen, Vertragsstrafen – auch für Verträge, für die die VOL/B vereinbart wird – auf die Höchstgrenzen von 0,1 % bis 0,3 % pro Werktag / Kalendertag und maximal 5 % der Nettoabrechnungssumme zu begrenzen, um die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung zu vermeiden.

Bieterangaben: Vergabeunterlagen zusammenstellen für Dienstleistungskonzession

- Bei Dienstleistungskonzession **EU** gilt **§§ 13, 16 KonzVgV**: Schwellenwert $\geq 5.404.000$ Euro
- Bei Dienstleistungskonzession **national** in Anlehnung an die Vergabe öffentlicher Aufträge: Schwellenwert $< 5.404.000$ Euro

✦ Unterlagen bei Dienstleistungskonzession EU bestehen aus:

- **Aufforderung zur Abgabe eines Teilnahmeantrags (mit oder ohne Angebot)**
 - Anschreiben/Begleitschreiben an die Bewerber/Bieter
- **Angebots-/Bewerbungsbedingungen**

Beschreibung der Rahmenbedingungen sowie der Einzelheiten zum Verfahrensablauf, insb. mit Informationen zum Teilnahmeantrag und ggf. zur Angebotserstellung, und über die Angebotsprüfung und –wertung (Angabe der Eignungs- und Zuschlagskriterien nebst Mindestanforderungen) sofern nicht bereits in der Konzessionsbekanntmachung bzw. Vorinformation genannt.

- **Vertragsunterlagen**
 - Leistungsbeschreibung
 - Vertragsbedingungen des Konzessionsgebers
 - Allgemeine Vertragsbedingungen (VOL/B an rechtskonforme Anpassung der Vertragsstrafenregelungen denken – siehe Hinweis oben)
 - Ggf. Zusätzliche Vertragsbedingungen des Konzessionsgebers

- **Sonstige Unterlagen**

Alle Unterlagen, die vom Konzessionsgeber erstellt werden oder auf die er sich bezieht, um Bestandteile der Leistung oder des Verfahrens zu beschreiben oder festzulegen sowie sonstige vom Bieter für die Angebotserstellung benötigte bzw. zum Nachweis der Eignung oder zu den Ausführungsbedingungen einzureichende Unterlagen (u.a. Vordrucke / Erklärungen).

- Nach § 13 Abs. 3 KonzVgV ist den Teilnehmern am Vergabeverfahren ein Organisations- und Zeitplan des Vergabeverfahrens einschl. eines unverbindlichen Schlusstermins mitzuteilen

✦ Unterlagen bei Dienstleistungskonzession national bestehen aus:

In Anlehnung an die Vergabe öffentlicher Aufträge sollten die Unterlagen bestehen aus:

- **Aufforderung zur Abgabe eines Angebots oder Teilnahmeantrags**
 - Anschreiben/Begleitschreiben an die Bewerber/Bieter
- **Angebots-/Bewerbungsbedingungen**
 - Beschreibung der Rahmenbedingungen sowie der Einzelheiten zum Verfahrensablauf, insb. mit Informationen zur Angebotserstellung und über die Angebotsprüfung und -wertung (Angabe der Eignungs- und Zuschlagskriterien nebst Mindestanforderungen).
- **Vertragsunterlagen**
 - Leistungsbeschreibung
 - Vertragsbedingungen des Konzessionsgebers
- **Sonstige Unterlagen**

Alle Unterlagen, die vom Konzessionsgeber erstellt werden oder auf die er sich bezieht, um Bestandteile der Leistung oder des Verfahrens zu beschreiben oder festzulegen sowie sonstige vom Bieter für die Angebotserstellung benötigte bzw. zum Nachweis der Eignung oder zu den Ausführungsbedingungen einzureichende Unterlagen (u.a. Vordrucke/ Erklärungen).

Nun wünschen wir Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung!

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Phasen des Beschaffungsvorhabens	4
Abb. 2: Gesamtbewertungsmatrix	7
Abb. 3: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Preis	13
Abb. 4: Mindestanforderung quantitative Bewertung	17
Abb. 5: Gesamtbewertungsmatrix Qualität	17
Abb. 6: Gesamtbewertungsmatrix: Qualität des Speiseplans blanko	20
Abb. 7: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium	22
Abb. 8: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Bioanteil	26
Abb. 9: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Heißhaltezeit	29
Abb. 10: Gesamtbewertungsmatrix: Wertungskriterium Konzept Abfallvermeidung	36
Abb. 11: Gesamtbewertungsmatrix: Ergebnis der Bewertung	36
Abb. 12: Phasen des Beschaffungsvorhabens	37

Abbildungen 2 bis 11: Quelle: eigene Darstellungen Verbraucherzentrale NRW

Impressum

Herausgegeben von:

Verbraucherzentrale NRW

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Telefon: +49 211 91380-1714

schulverpflegung@verbraucherzentrale.de

www.kita-schulverpflegung.nrw

Für den Inhalt verantwortlich:

Christin Hornbruch, Leiterin Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Redaktion und Text:

Cornelia Espeter, Dipl. Ökotrophologin Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Sabine Tholl, Dipl. Ökotrophologin Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Prof. Dr. Christopher Zeiss, Rechtswissenschaftler an der Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung Nordrhein-Westfalen

Dipl.-Verw. (FH) Raimund Thoma, Regierungsrat beim Ministerium des Innern des Landes Nordrhein-Westfalen

Gestaltung:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Bildnachweis:

Titel – VZ NRW

Stand:

2026