

Zuschlagskriterien und Bewertung

Bezeichnung Zuschlagskriterium	Beschreibung der Leistung
<p>1. Gemüse in Bio-Qualität und/oder entsprechend Brandenburger Qualitätszeichen</p>	<p>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 beigefügt 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).</p> <p>Das verlangte Angebot muss entweder 1 x in 5 Verpflegungstagen oder 2 x in 5 Verpflegungstagen angeboten werden.</p> <p>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.</p>

<p>2. Fleisch in Bio-Qualität</p>	<p>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</p> <p>1 x in 20 Verpflegungstagen oder 2 x in 20 Verpflegungstagen oder 3 x in 20 Verpflegungstagen oder 4 x in 20 Verpflegungstagen anzubieten.</p> <p>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.</p>
<p>3. Selbstverpflichtung zur Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarisch Kochen für Kinder“</p>	<p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochen für Kinder mit Hülsenfrüchten, Kernen und Ölsamen • Ausreichende Versorgung mit Nährstoffen insbesondere Mineralien und Spurenelemente wie z.B. Jod.

	<ul style="list-style-type: none"> • Abgrenzung vegetarischer Ernährung zu veganer Ernährung unter Beachtung der Nicht-Eignung einer veganen Ernährung für Kinder <p>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.</p>
<p>4. Zusatzangebot für die Sonderkost</p>	<p>Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>5. Frische Zubereitung von Rohkost- und Blattsalaten und Salatdressings</p>	<p>Der Bieter verpflichtet sich im Auftragsfall, die Menübestandteile Blattsalat, gemischter Salat/Rohkostsalat und Salatdressings ausschließlich frisch zuzubereiten.</p> <p>Als frisch zubereitet gilt demnach</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blattsalat, dessen Zutaten frühestens 6 Stunden vor Beginn der Essensausgabe an die Kinder verarbeitet werden, d.h. gewaschen, geputzt oder zerkleinert werden;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>6. Probierportionen</p>	<p>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.</p>
<p>7. Zufriedenheitsabfrage</p>	<p>Der Bieter führt pro Schulhalbjahr folgende Maßnahmen durch:</p> <p>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).</p> <p>Bei der Zufriedenheitsabfrage müssen mindestens folgende Informationen ermittelt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<p>Dabei müssen folgende Frageformulierungen verwendet werden und um weitere Formulierungen, die der Bieter auf die oben genannten Anforderungen abstimmt, ergänzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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> <p>b) Er wertet die Zufriedenheitsabfrage aus.</p> <p>c) Er erstellt eine Maßnahmenplanung zur Erhöhung der Zufriedenheit der Schüler mit dem Mittagessen.</p> <p>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.</p>
<p>8. Mitbestimmung Speisenplan</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 Speisenkomponenten 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.)</p>

	<p>und/oder rohes Gemüse/Salate, diese dürfen an einem Tag identisch zu allen Gerichten angeboten werden.</p> <p>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.</p>
<p>9. Wunschesen</p>	<p>Der Bieter verpflichtet sich, der Schule mindestens 4 Wunschesen pro Schuljahr (außerhalb der Ferien) anzubieten. Die Wunschesen werden 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.</p> <p>Die Abfrage der Wunschesen muss durch den Bieter organisiert werden und zu Beginn eines Schulhalbjahres erfolgen.</p>
<p>10. Speisekarte mit vegetarischen Gerichten</p>	<p>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 Speisenplan“ – 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.</p> <p>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 insoweit keine Pflichtverletzungen des Auftragnehmers vor.</p> <p>Folgende Vorgaben sind beim Ausfüllen der „Speisekarte vegetarische Gerichte“ in Bezug auf die Bezeichnung der Gerichte zwingend zu beachten:</p>

	<ol style="list-style-type: none">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 Speisenplan hingegen schon.5. Zutaten, die nach Anhang II der Verordnung EU1169/2011 zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören, dürfen hier nicht gekennzeichnet werden, unbeschadet der Kennzeichnungspflicht auf dem Speisenplan im Auftragsfall.6. Werden für einzelne oder mehrere Speisenkomponenten die Garverfahren Braten, Backen, Überbacken sowie Frittieren, Panieren angewendet, so müssen diese benannt werden (z.B. <i>gebackener</i> Blumenkohl, <i>gebratener</i> Reis, <i>überbackener</i> Kartoffelauflauf mit Goudakäse, <i>frittierte</i> Kartoffelrösti).7. Sofern es sich bei Soßen um helle gebundene Soßen, dunkle gebundene Soßen oder kalte Soßen jeglicher Art handelt, müssen die Attribute „hell“, „dunkel“, „kalt“ benannt werden. Die Benennung kann durch Voranstellen der Attribute „hell“, „dunkel“, „kalt“ oder in Klammerzusatz erfolgen (z.B. Kohlrabi in heller Schnittlauchsoße oder Kohlrabi in Schnittlauchsoße (helle Soße), Falafel mit kalter Joghurt-Minz-Soße oder Falafel mit Joghurt-Minz-Soße (kalte Soße)).8. Desserts (z.B. Obst(speisen), Schoko-/Vanillepudding, Quarkspeisen, Joghurt(speisen)) werden nicht zum Gericht gezählt und dürfen nicht benannt werden.9. 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)).
--	--

	<ol style="list-style-type: none">10. 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)).11. Sofern Obst ein Bestandteil des Gerichtes ist, muss/müssen die Obstart(en) benannt werden. Die Obstart kann im Titel des Gerichts benannt werden oder in Klammerzusatz erfolgen (z.B. Gemüsecurry mit Ananas (Paprika, Möhre, Zuckerschoten, Bambussprossen) oder Gemüsecurry (Paprika, Möhre, Zuckerschoten, Bambussprossen, Ananas), Rotkohl (mit Apfel) oder Apfel-Rotkohl).12. Bei Getreide(produkten) muss die Getreideart benannt werden (z.B. Weizenbrot, Weizennudeln, Maisgrieß).13. Werden Vollkorn-Getreide(produkte) verwendet, müssen diese entsprechend benannt werden (z.B. Weizen-Vollkornnudeln, Weizen-Vollkorngrieß).14. Bei Käse muss die Käsesorte benannt werden (z.B. Cheddar, Gouda, Schafskäse, Mozzarella).15. Sollte der Bieter das Gericht einer spezifischen Region/einem Land zuordnen, so darf der Ländername bzw. die Region benannt werden (z.B. gebratene Asia-Nudelpfanne mit Brokkoli, Paprika und Zwiebeln, türkische rote Linsensuppe).16. 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.

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, also ob aufgrund der Erfahrungen der Bewertenden an ihrer Schule angenommen werden kann, dass dort besonders viele Schüler*innen (volle Akzeptanz) oder durchschnittlich viele (teilweise Akzeptanz) oder eher weniger Schüler*innen (geringe Akzeptanz) das Gericht in der beschriebenen Form ohne Änderungswünsche bestellen und ohne wesentliche Überreste verzehren würden, wenn die Mittagessenaufnahme ungestört verläuft. 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 Bewerbers 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 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 Akzeptanz der Speisekarten und ihre vorläufigen Einschätzungen hinsichtlich der Bewertung der Akzeptanz der Speisekarten auszutauschen und dazu zu diskutieren.

Jeder Bewertender gibt eine Bewertung der Akzeptanz der Speisekarten ab. Es können je Speise die Bewertung „volle Akzeptanz“, „teilweise Akzeptanz“ oder „geringe Akzeptanz“ vergeben werden. Der Punktwert für die Bewertung „volle Akzeptanz“ ist aus der losbezogenen Unterlage, Register „Wertung Bewertender 1“, Felder D12 bis D31 ersichtlich. Der Punktwert für die Bewertung „teilweise Akzeptanz“ entspricht 2/3 der Bewertung „volle Akzeptanz“, für die Bewertung „geringe Akzeptanz“ 1/3 der Bewertung „volle Akzeptanz“. 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 die Bewertung der Akzeptanz der Speisekarten 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.

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.