Vergabe von Cateringleistungen zur Mittagsversorgung der Schülerbetreuung an der Waldschule (Maintal) im Main-Kinzig-Kreis

Europaweites offenes Verfahren nach § 15 VgV

der
Zentrum für Kinder-, Jugend- und Familienhilfe
Main-Kinzig gGmbH
Dörnigheimer Straße 1
63452 Hanau

– Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien –

November 2026

I. ZUSCHLAGSKRITERIEN

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot im Sinne des § 127 Abs. 1 GWB, § 58 VgV erteilt. Einzelkriterien sind:

1. Preis (50 %)
2. Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe (20 %)
3. Güte und Qualität des Ernährungskonzeptes (15 %)
4. Güte und Qualität des Personalkonzeptes (15 %)

II. ERLÄUTERUNGEN

1. Zuschlagskriterium „Preis“ (50 %)

Bewertet wird die vom Bieter nach Maßgabe des Preisblattes fiktive Brutto-Gesamtsumme für die ausgeschriebenen Cateringleistungen gemäß Leistungsbeschreibung.

Die niedrigste angebotene fiktive Brutto-Gesamtsumme erhält die beste Bewertung.

2. Zuschlagskriterium „Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe“ (20 %)

Dieses Zuschlagskriterium wertet über die in der Leistungsbeschreibung insoweit vorgegebenen Mindestanforderungen hinaus (vgl. **Ziffern II.1.** der Leistungsbeschreibung) die Qualität und Güte der verwendeten Lebensmittel bzw. Rohstoffe im Hinblick auf die Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel, den Einsatz von vorverarbeiteten Lebensmitteln/Convenience Produkten, den Einsatz fair gehandelter Produkte sowie den Einsatz biologisch erzeugter Lebensmittel bei der Zubereitung der Speisen

Der Bieter hat hierfür ein Lebensmittelkonzept anzubieten, das aus vorzulegenden zwei 4-wöchigen Musterspeiseplänen nebst Erläuterungen zu den nachstehend dargestellten Bewertungsmaßstäben/Prüfkriterien besteht.

Die vorgelegten Musterspeisepläne haben jeweils eine Liefer-/Versorgungsperiode von 20 Verpflegungstagen darzustellen, insgesamt also 40 Verpflegungstage. Die Musterspeisepläne haben jeweils Angaben über die Portionsgröße, die Zutaten/Rohstoffe und Kalorien der jeweiligen Speisen zu enthalten.

Zudem müssen die jeweiligen Musterspeisepläne folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- Mindestens 10 Fleischgerichte in 20 Verpflegungstagen
- Mindestens 3 Fischgerichte in 20 Verpflegungstagen
- 20 vegetarische Gerichte in 20 Verpflegungstagen
- In den vegetarischen Gerichten sind auch weniger bekannte Lebensmittel zu verarbeiten (z.B. Quinoa, Couscous und Bulgur für Pfannengerichte oder als Salat; Grünkern und Hirse als Bratlinge mit Kartoffeln, Zwiebeln und Lauch).
- Maximal 3 süße Hauptgerichte in 20 Verpflegungstagen
- Maximal 4 Gerichte in 20 Verpflegungstagen mit panierten oder frittierten Speisen

- Täglich angebotenes Gemüse (natur) oder Salat, davon 8-mal Rohkost in 20 Verpflegungstagen

Die Erläuterungen zu den zwei 4-wöchigen Musterspeiseplänen haben bezüglich des Lebensmittelkonzeptes folgende Informationen zu erhalten:

- Angabe zum Anteil saisonaler Produkte der im Musterspeiseplan aufgeführten Speisen,
- Angabe zum Anteil an Convenience Produkten/vorverarbeiteten Lebensmitteln der im Musterspeiseplan aufgeführten Speisen,
- Angabe zum Anteil an Produkten aus fairem Handel, also Produkten mit einem Fairtrade-Siegel/einer Fairtrade-Zertifizierung der im Musterspeiseplan aufgeführten Speisen,
- Bio-Anteil der verwendeten Lebensmittel, die zur Zubereitung der im Musterspeiseplan aufgeführten Speisen verarbeitet wurden.

Ausgehend von den vorzulegenden zwei 4-wöchigen Musterspeiseplänen nebst Erläuterungen bewertet die Auftraggeberin dieses Zuschlagskriterium jeweils zu gleichen Teilen anhand der folgenden Bewertungsmaßstäbe/Prüfkriterien:

- **Einsatz saisonaler Produkte**: Je höher der Anteil an Lebensmitteln in den zubereiteten Speisen ist, die im Sinne des Saisonkalenders für Obst und Gemüse des Bundeszentrums für Ernährung saisonal sind, desto besser wird das Angebot bewertet.
- **Einsatz von Convenience Produkten**: Je weniger vorverarbeitete Lebensmittel/Convenience Produkte zur Zubereitung der Speisen verwendet werden, desto besser wird das Angebot bewertet.
- **Verwendung von Produkten aus fairem Handel**: Je höher der Anteil der zur Zubereitung der Speisen verwendeten Produkte ist, die mit einem Fairtrade-Siegel/einer Fairtrade-Zertifizierung versehen sind, desto besser wird das Angebot bewertet.
- **Bio-Anteil der verwendeten Lebensmittel**: Je höher der Bio-Anteil der zur Zubereitung der Speisen verwendeten Lebensmittel ist, desto besser wird das Angebot bewertet.

3. Zuschlagskriterium „Güte und Qualität des Ernährungskonzeptes“ (15 %)

Der Bieter hat mit dem Angebot ein Ernährungskonzept anzubieten, das aus den vorzulegenden zwei 4-wöchigen Musterspeiseplänen nebst Erläuterungen zu den nachstehend dargestellten Bewertungsmaßstäben/Prüfkriterien besteht.

Das Ernährungskonzept hat Auskunft über die Zusammensetzung der angebotenen Essensversorgung zu geben. Die Erläuterungen zu den Musterspeiseplänen haben bezüglich des Ernährungskonzeptes daher folgende Informationen zu erhalten:

- Abwechslung der Gerichte und Flexibilität der Zusammenstellung,
- Ausgewogenheit des Einsatzes der Lebensmittel,
- Angabe zum Einsatz von Zucker, Salzen und Zusatzstoffen (wie beispielsweise Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen),
- Ausformulierte konzeptionelle Ansätze zur Schaffung eines entsprechenden Ernährungsbewusstseins bei den Schülern (beispielsweise Thementage, Konzepte zur Stärkung der Wertschätzung von Lebensmitteln, Konzepte zum Kennenlernen der Lebensmittelvielfalt)

Ausgehend von den vorzulegenden zwei 4-wöchigen Musterspeiseplänen nebst Erläuterungen bewertet die Auftraggeberin dieses Zuschlagskriterium jeweils zu gleichen Teilen anhand der folgenden Bewertungsmaßstäbe/Prüfkriterien:

- **Abwechslung der Gerichte und Flexibilität der Zusammenstellung**: Je weniger sich einzelne Gerichte und zur Zubereitung verwendete Lebensmittel wiederholen, desto besser wird das Angebot bewertet.
- **Ausgewogenheit des Einsatzes der Lebensmittel**: Je ausgeglichener der Anteil an Nährstoffen, wie Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett, Vitaminen und Mineralstoffen in den Speisen ist, desto besser wird das Angebot bewertet.
- **Einsatz von Zucker, Salzen und Zusatzstoffen**: Je weniger Zucker, Salze und Zusatzstoffe (wie bspw. Geschmacksverstärker und künstliche Aromen) den Speisen beigegeben werden, desto besser wird das Angebot bewertet.
- **Ausformulierte konzeptionelle Ansätze zur Schaffung eines entsprechenden Ernährungsbewusstseins bei den Schülern**: Das Angebot wird insoweit bewertet anhand der Anzahl und der Qualität der konzeptionellen Ansätze zur Schaffung eines Ernährungsbewusstseins bei den Schülern (bspw. Thementage, Konzepte zur Stärkung der Wertschätzung von Lebensmitteln, Konzepte zum Kennenlernen der Lebensmittelvielfalt).

4. Zuschlagskriterium „Güte und Qualität des Personalkonzeptes" (15 %)

Der Bieter hat mit dem Angebot ein Personalkonzept anzubieten, das Auskunft über Maßnahmen zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf und betriebliche Gesundheitsförderung der Beschäftigten bietet.

Die Auftraggeberin bewertet dieses Zuschlagskriterium jeweils zu gleichen Teilen anhand der folgenden Bewertungsmaßstäbe/Prüfkriterien:

Vom Bieter vorgesehene Maßnahmen zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf zur sowie betrieblichen Gesundheitsförderung. Bewertet werden dabei neben der Plausibilität der Ausführungen auch die Qualität und die Quantität der angebotenen Maßnahmen.

III. BEWERTUNGSRAHMEN

Zuschlagskriterium	Gewichtung (%)	Max. Punktzahl Einzelkriterium	Max. gewichtete Punktzahl (Produkt Gewichtung × Punktzahl)
1. Preis	50 %	100	50 Punkte
2. Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe	20 %	100	20 Punkte
3. Güte und Qualität des Ernährungskonzeptes	15%	100	15 Punkte
4. Güte und Qualität des Personalkonzeptes	15 %	100	15 Punkte
Summe	100 %		100 Punkte

Die Tabelle verdeutlicht den Rechengang der Wertung. Maximal werden je Einzelkriterium 100 Punkte vergeben, die dann mit der Gewichtung multipliziert werden. Somit errechnet sich die Punktzahl für das konkrete Angebot auf der Ebene der Einzelkriterien. Aufsummiert ergibt sich die Gesamtpunktzahl für das Angebot (maximal 100 Punkte). Das Angebot des Bieters mit der höchsten Punktzahl nach den bekannt gemachten Kriterien stellt das wirtschaftlichste Angebot dar.

IV. BEWERTUNG DER EINZELKRITERIEN

Die Bewertung der Einzelkriterien erfolgt nach folgender Maßgabe:

1. Zuschlagskriterium „Preis“

Der Bieter mit dem niedrigsten angebotenen Brutto-Angebotspreis nach Ziffer II. 1. erhält 100 Punkte, die in die Tabelle unter Ziffer III. 1., Spalte 3 (Punktezahl Einzelkriterium) übertragen werden. Aus dem Produkt Punktezahl Einzelkriterium x Gewichtung des Zuschlagskriteriums folgt die nach Maßgabe der Tabelle unter Ziffer III. 1., Spalte 4 für das Kriterium erzielte Punktezahl.

Die angebotenen Brutto-Angebotspreise der übrigen Angebote werden linear im Verhältnis zum geringsten angebotenen Brutto-Angebotspreis bewertet (100 × x/y, wobei x = Brutto-Angebotspreis des günstigsten Bieters; y = Brutto-Angebotspreis des jeweiligen Bieters).

$$Erreichte\ Punktezahl\ = \frac{\text{Preis des günstigsten Angebots x } 100}{\text{Preis des jeweiligen Angebots}}$$

Die so ermittelte Punktzahl wird in die Tabelle unter Ziffer III. 1., Spalte 3 (Punktzahl Einzelkriterium) übertragen. Aus dem Produkt Punktezahl Einzelkriterium x Gewichtung des Zuschlagskriteriums folgt die nach Maßgabe der Tabelle unter Ziffer III. 1., Spalte 4 für das Kriterium erzielte Punktezahl.

2. Zuschlagskriterium „Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe“

Das Kriterium „Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe" wertet die Umsetzung der zu vergebenden Leistung nach Maßgabe der unter Ziffer II. 2. der Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien dargestellten Kriterien.

Die Bewertung erfolgt in diesem Zusammenhang in Rahmen einer qualitativen Betrachtung. Danach erhält das beste Konzept nicht automatisch die maximale Punktzahl bzw. das schlechteste Konzept nicht automatisch die niedrigste Punktzahl.

Das Zuschlagskriterium wird mit folgenden Punktnoten bewertet, wobei die Auftraggeberin nach konkreter Sachlage auch halbe Punktebewertungen als Zwischenwerte vergibt (z. B. 1,5 Punkte):

1 Punkt:	Aus Sicht der Auftraggeberin ausreichende Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe
2 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin befriedigende Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe
3 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin gute Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe
4 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin sehr gute Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe
5 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin hervorragende Güte und Qualität des Konzepts der eingesetzten Lebensmittel/Rohstoffe

Maximal können fünf Punkte erzielt werden. Diese werden mit dem Faktor 20 multipliziert (= max. 100 Punkte) und dann in die Tabelle unter Ziffer III. 2., Spalte 3 (Punktezahl Einzelkriterium) übertragen. Aus dem Produkt Punktezahl Einzelkriterium x Gewichtung des Zuschlagskriteriums folgt die nach Maßgabe der Tabelle unter Ziffer III. 2., Spalte 4 für das Kriterium erzielte Punktezahl.

Sollte das bestplatzierte Angebot in diesem Zuschlagskriterium weniger als 5 Punkte erzielen, erfolgt – um das Gewichtungsverhältnis des preislichen Zuschlagskriteriums zu diesem qualitativen Zuschlagskriterium zu gewährleisten – für dieses qualitative Zuschlagskriterium eine Skalierung auf 5 Punkte (sog. Referenzierung) nach der folgenden Maßgabe:

$$Punkte_{Ref} = \frac{(Punkte_{Ni}\ x\ 5)}{Punkte_{Best}}$$

$Punkte_{Ref}$	=	Erreichte Punkte des jeweiligen Bieters mit Berücksichtigung der Referenzierung
$Punkte_{Ni}$	=	Erreichte Punkte des jeweiligen Bieters ohne Berücksichtigung der Referenzierung
$Punkte_{Best}$	=	Erreichte Punkte des besten Bieters in diesem Zuschlagskriterium

Beispiel 1 (Angebot ist beste Bewertung):

Summe erreichte Punkte = 4

Skalierung auf 5 Punkte

5 Punkte x 20 = 100 ungewichtete Punkte (erreichte Punktezahl Einzelkriterium)

100 ungewichtete Punkte x 20 % (Gewichtung) = 20 gewichtete Punkte

Beispiel 2 (Beispiel 1 ist beste Bewertung):

Summe erreichte Punkte = 2,5

Skalierung: $\frac{2{,}5\ x\ 5}{4} = 3{,}13$ $Punkte_{Ref}$ (aus Gründen der Darstellung gerundet)

3,13 Punkte nach Referenzierung x 20 = 62,6 ungewichtete Punkte (erreichte Punktezahl Einzelkriterium)

62,6 ungewichtete Punkte x 20 % (Gewichtung) = 12,52 gewichtete Punkte

3. Zuschlagskriterium „Güte und Qualität des Ernährungskonzeptes“

Das Kriterium „Güte und Qualität des Konzepts des Ernährungskonzeptes" wertet die Umsetzung der zu vergebenden Leistung nach Maßgabe der unter Ziffer II. 3. der Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien dargestellten Kriterien.

Die Bewertung erfolgt in diesem Zusammenhang in Rahmen einer qualitativen Betrachtung. Danach erhält das beste Konzept nicht automatisch die maximale

Punktzahl bzw. das schlechteste Konzept nicht automatisch die niedrigste Punktzahl.

Das Zuschlagskriterium wird mit folgenden Punktnoten bewertet, wobei die Auftraggeberin nach konkreter Sachlage auch halbe Punktebewertungen als Zwischenwerte vergibt (z. B. 1,5 Punkte):

1 Punkt:	Aus Sicht der Auftraggeberin ausreichende Güte und Qualität des Ernährungskonzepts
2 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin befriedigende Güte und Qualität des Ernährungskonzepts
3 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin gute Güte und Qualität des Ernährungskonzepts
4 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin sehr gute Güte und Qualität des Ernährungskonzepts
5 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin hervorragende Güte und Qualität des Ernährungskonzepts

Maximal können fünf Punkte erzielt werden. Diese werden mit dem Faktor 20 multipliziert (= max. 100 Punkte) und dann in die Tabelle unter Ziffer III. 3., Spalte 3 (Punktezahl Einzelkriterium) übertragen. Aus dem Produkt Punktezahl Einzelkriterium x Gewichtung des Zuschlagskriteriums folgt die nach Maßgabe der Tabelle unter Ziffer III. 3., Spalte 4 für das Kriterium erzielte Punktezahl.

Sollte das bestplatzierte Angebot in diesem Zuschlagskriterium weniger als 5 Punkte erzielen, erfolgt – um das Gewichtungsverhältnis des preislichen Zuschlagskriteriums zu diesem qualitativen Zuschlagskriterium zu gewährleisten – für dieses qualitative Zuschlagskriterium eine Skalierung auf 5 Punkte (sog. Referenzierung) nach der folgenden Maßgabe:

$$Punkte_{Ref} = \frac{(Punkte_{Ni}\ x\ 5)}{Punkte_{Best}}$$

$Punkte_{Ref}$	=	Erreichte Punkte des jeweiligen Bieters mit Berücksichtigung der Referenzierung
$Punkte_{Ni}$	=	Erreichte Punkte des jeweiligen Bieters ohne Berücksichtigung der Referenzierung
$Punkte_{Best}$	=	Erreichte Punkte des besten Bieters in diesem Zuschlagskriterium

Beispiel 1 (Angebot ist beste Bewertung):

Summe erreichte Punkte = 4

Skalierung auf 5 Punkte

5 Punkte x 20 = 100 ungewichtete Punkte (erreichte Punktezahl Einzelkriterium)

100 ungewichtete Punkte x 15 % (Gewichtung) = 15 gewichtete Punkte

Beispiel 2 (Beispiel 1 ist beste Bewertung):

Summe erreichte Punkte = 2,5

Skalierung: $\frac{2{,}5\ x\ 5}{4} = 3{,}13$ $\text{Punkte}_{\text{Ref}}$ (aus Gründen der Darstellung gerundet)

3,13 Punkte nach Referenzierung x 20 = 62,6 ungewichtete Punkte (erreichte Punktezahl Einzelkriterium)

62,6 ungewichtete Punkte x 15 % (Gewichtung) = 9,39 gewichtete Punkte

4. Zuschlagskriterium „Güte und Qualität des Personalkonzeptes“

Das Kriterium „Güte und Qualität des Personalkonzeptes" wertet die Umsetzung der zu vergebenden Leistung nach Maßgabe der unter Ziffer II. 4. der Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien dargestellten Kriterien.

Die Bewertung erfolgt in diesem Zusammenhang in Rahmen einer qualitativen Betrachtung. Danach erhält das beste Konzept nicht automatisch die maximale Punktzahl bzw. das schlechteste Konzept nicht automatisch die niedrigste Punktzahl.

Das Zuschlagskriterium wird mit folgenden Punktnoten bewertet, wobei die Auftraggeberin nach konkreter Sachlage auch halbe Punktebewertungen als Zwischenwerte vergibt (z. B. 1,5 Punkte):

1 Punkt:	Aus Sicht der Auftraggeberin ausreichende Güte und Qualität des Personalkonzepts
2 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin befriedigende Güte und Qualität des Personalkonzepts
3 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin gute Güte und Qualität des Personalkonzepts
4 Punkte:	Aus Sicht der Auftraggeberin sehr gute Güte und Qualität des Personalkonzepts

5 Punkte: Aus Sicht der Auftraggeberin hervorragende Güte und Qualität des Personalkonzepts

Maximal können fünf Punkte erzielt werden. Diese werden mit dem Faktor 20 multipliziert (= max. 100 Punkte) und dann in die Tabelle unter Ziffer III. 4., Spalte 3 (Punktezahl Einzelkriterium) übertragen. Aus dem Produkt Punktezahl Einzelkriterium x Gewichtung des Zuschlagskriteriums folgt die nach Maßgabe der Tabelle unter Ziffer III. 4., Spalte 4 für das Kriterium erzielte Punktezahl.

Sollte das bestplatzierte Angebot in diesem Zuschlagskriterium weniger als 5 Punkte erzielen, erfolgt – um das Gewichtungsverhältnis des preislichen Zuschlagskriteriums zu diesem qualitativen Zuschlagskriterium zu gewährleisten – für dieses qualitative Zuschlagskriterium eine Skalierung auf 5 Punkte (sog. Referenzierung) nach der folgenden Maßgabe:

$$Punkte_{Ref} = \frac{(Punkte_{Ni}\ x\ 5)}{Punkte_{Best}}$$

$Punkte_{Ref}$	=	Erreichte Punkte des jeweiligen Bieters mit Berücksichtigung der Referenzierung
$Punkte_{Ni}$	=	Erreichte Punkte des jeweiligen Bieters ohne Berücksichtigung der Referenzierung
$Punkte_{Best}$	=	Erreichte Punkte des besten Bieters in diesem Zuschlagskriterium

Beispiel 1 (Angebot ist beste Bewertung):

Summe erreichte Punkte = 4

Skalierung auf 5 Punkte

5 Punkte x 20 = 100 ungewichtete Punkte (erreichte Punktezahl Einzelkriterium)

100 ungewichtete Punkte x 15 % (Gewichtung) = 15 gewichtete Punkte

Beispiel 2 (Beispiel 1 ist beste Bewertung):

Summe erreichte Punkte = 2,5

Skalierung: $\frac{2{,}5\ x\ 5}{4} = 3{,}13$ $Punkte_{Ref}$ (aus Gründen der Darstellung gerundet)

3,13 Punkte nach Referenzierung x 20 = 62,6 ungewichtete Punkte (erreichte Punktezahl Einzelkriterium)

62,6 ungewichtete Punkte x 15 % (Gewichtung) = 9,39 gewichtete Punkte

* * *