



Vergabe von Verpflegungsleistungen

So verankern Sie Qualitätsstandards
im Vergabeprozess

Vorwort

Bei der Auswahl des Speisenanbieters für Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung sollten nicht nur finanzielle Aspekte, sondern auch Qualitätskriterien berücksichtigt werden. Durch die Verwendung von Qualitätskriterien in der Verpflegung wird ein entscheidender Beitrag zur Sicherung von Qualitätsstandards, welche in besonderem staatlichem Interesse liegen, sichergestellt. Soweit die Einrichtung bzw. deren Träger dem Vergaberecht unterliegt, muss die Auswahl eines Speisenanbieters grundsätzlich im Wettbewerb erfolgen, dessen Einhaltung die Vergabevorschriften sicherstellen. Dieser Leitfaden soll Einrichtungen und deren Träger bei der Durchführung und Vorbereitung des Vergabeverfahrens unterstützen. Dabei werden die möglichen Qualitätsstandards in Auszügen und beispielhaft erfasst.

In jeder Einrichtung finden sich unterschiedliche Gegebenheiten, sodass die individuellen Bedarfe und Bedürfnisse zu berücksichtigen sind. Die Verantwortung für die individuelle Gestaltung und Durchführung des einzelnen Vergabeverfahrens liegt im Verantwortungsbereich des zuständigen Auftraggebers. Daher kann diese Broschüre lediglich eine Hilfestellung sein. Weiter kann dieser Leitfaden nicht das gesamte Vergaberecht abbilden. Schließlich ist klarzustellen, dass die Gesetzgebung und Rechtsprechung zum Vergaberecht zu beobachten bleibt. Eine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit dieses Wegweisers wird vor diesem Hintergrund durch den Herausgeber nicht übernommen. Es wird daher den Auftraggebern empfohlen, sich im Vergaberecht ständig weiterzubilden und sich mit den jeweils maßgeblichen Regelungen auseinanderzusetzen. Dieser Wegweiser beschränkt sich auf die Vergabe von Verpflegungsleistungen in Bayern und den dort zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Wegweisers geltenden Rechtsrahmen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns Ihre Erfahrung mit dem Wegweiser mitteilen. Auch für Anregungen sind wir dankbar.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Abkürzungen	4
Vergaberechtliche Ausgangssituation	5
Rechtsrahmen	5
Vergabegrundsätze	6
Auftragsgegenstand	8
Lose	8
Lieferauftrag, Dienstleistungsauftrag und Dienstleistungskonzession	9
Vorbereitung der Ausschreibung	12
Bedarfsbestimmung und Definition des Auftragsgegenstands	12
Wahl des Verpflegungssystems	14
Markterkundung	15
Schätzung des Auftragswertes	15
Bestimmung der Vergabeart	17
Vergabeunterlagen	20
Leistungsbeschreibung	20
Eignungs- und Zuschlagskriterien	21
Gewichtung der Zuschlagskriterien	23
Bewertungsmethode	24
Beispiele	25
Gütezeichen als Qualitätsnachweis	26
Beispiele für Gütezeichen	27
Beispiele zur Verankerung von Qualitätskriterien sowie sozialen und umweltbezogenen Aspekten	30
Gestaltung des Speiseplans	30
Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse	33
Warmhaltezeit der Speisen	33
Vegetarische Gerichte	34
Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse	34
Qualität der eingesetzten Produkte	35
Ökologische/biologische Produkte	36
Seefische aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei	38
Verwendung von Produkten aus fairem Handel	38
Gentechnikfreie Produkte	38
Haltungsformen der Legehennen	39
Frische und Verarbeitungsqualität	39
Abfälle und Entsorgung	40

Vergabeverfahren	41
Ablauf eines offenen Vergabeverfahrens	41
Ablauf eines nicht offenen Vergabeverfahrens	42
Dokumentation und Vergabevermerk	45
Rechtsschutz	45
Anhang	47
Beispiele für Mindestanforderungen an die Speiseplangestaltung	47
Beispiel für Kalibrierungsvorgaben	50
Bayerischer Saisonkalender	50
Weitere Informationen	51
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus	51
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der LfL	51
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	51
Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung	51
Nützliche Links zum Thema Vergabe	51
Ansprechpartner in Bayern	52
Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung in Bayern	52
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)	52

Abkürzungen

AEUV	Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union
CPV	Common Procurement Vocabulary (Gemeinsames Vokabular öffentlicher Aufträge)
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
GWB	Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. Juni 2013 ((BGBl. I S. 1750, 3245), das zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes zur beschleunigten Planung und Beschaffung für die Bundeswehr vom 10. Februar 2026 (BGBl. 2026 I Nr. 40) geändert worden ist.
IMBek	Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums des Innern und für Integration über die Vergabe von Aufträgen im kommunalen Bereich vom 31. Juli 2018 (IIMBl. S. 547), die zuletzt durch Bekanntmachung vom 27. Dezember 2024 (BayMBL. 2025 Nr. 11) geändert worden ist.
KonzVgV	Konzessionsvergabeverordnung vom 12. April 2016 (BGBl. I S. 624, 683), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 17. August 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 222) geändert worden ist.
UVgO	Verfahrensordnung für die Vergabe öffentlicher Liefer- und Dienstleistungsaufträge unterhalb der EU-Schwellenwerte (Unterschwellenvergabeordnung) in der Fassung vom 2. Februar 2017
VgV	Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge vom 12. April 2016 (BGBl. I S. 624), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 7. Februar 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 39) geändert worden ist.
VVöA	Bekanntmachung der Bayerischen Staatsregierung über die Verwaltungsvorschrift zum öffentlichen Auftragswesen (VVöA) vom 24. März 2020 (BayMBL. Nr. 155), die zuletzt durch Bekanntmachung vom 18. Dezember 2024 (BayMBL. Nr. 665) geändert worden ist.

Vergaberechtliche Ausgangssituation

Rechtsrahmen

Das Vergaberecht umfasst sämtliche Regelungen, die den Einkauf von Gütern und Leistungen durch die öffentliche Hand betreffen. Eines der Ziele des Vergaberechts ist der wirtschaftliche Einkauf von Leistungen, so dass Steuergelder sparsam und sachgerecht verwendet werden. Aufträge sind in einem transparenten Wettbewerb zu beschaffen, in dem alle Teilnehmer gleich behandelt werden. Dabei ist das deutsche Vergaberecht zweigeteilt. Es sieht die Anwendung verschiedener vergaberechtlicher Regelungen vor, deren Anwendung sich danach bestimmt, ob der geschätzte Auftragswert den jeweils maßgeblichen EU-Schwellenwert erreicht oder unterschreitet. So beläuft sich z. B. der EU-Schwellenwert für Lieferleistungen ab 1. Januar 2026 auf einen Betrag in Höhe von 216.000 € netto. Ab Erreichen des jeweiligen EU-Schwellenwertes sind öffentliche Aufträge und Konzessionen gemäß der §§ 97 ff. GWB zu vergeben. Dadurch soll ein europaweiter Wettbewerb gewährleistet werden. Unterschreitet der geschätzte Auftragswert den jeweils maßgeblichen EU-Schwellenwert, kann sich eine Ausschreibungspflicht insbesondere aus dem staatlichen und kommunalen Haushaltsrecht ergeben.

Weiter ergeben sich bei Aufträgen unterhalb der EU-Schwellenwerte, soweit sie binnenmarktrelevant sind, Ausschreibungspflichten aus den primärrechtlichen Vorgaben des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV). Ein Auftrag ist binnenmarktrelevant, wenn er von eindeutigem grenzüberschreitenden Interesse ist. Folge ist in diesem Fall u.a., dass bei Direktaufträgen, Verhandlungsvergaben ohne Teilnahmewettbewerb und Beschränkten Ausschreibungen ohne Teilnahmewettbewerb eine vorherige, ausreichend zugängliche Bekanntgabe der Vergabeabsicht und der für die Ausschreibung relevanten Informationen erfolgen muss. Dabei müssen mindestens diejenigen wesentlichen Punkte des zu erteilenden Auftrags veröffentlicht werden, die ein potenzieller Bieter für die Entscheidung, ob er Interesse an dem Auftrag bekunden will, benötigt.

Maßgebliche Regelungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen, deren geschätzter Wert den maßgeblichen EU-Schwellenwert erreicht oder überschreitet und die damit grundsätzlich EU-weit zu vergeben sind, finden sich insbesondere im Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) und in der Vergabeverordnung (VgV) sowie, sofern eine Dienstleistungskonzession vergeben wird, in der Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV).

Regelungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen, deren geschätzter Wert den maßgeblichen EU-Schwellenwert unterschreitet, enthalten für staatliche Auftraggeber in Bayern insbesondere die Bekanntmachungen der Bayerischen Staatsregierung (u.a. die „Bekanntmachung der Bayerischen Staatsregierung über die Verwaltungsvorschrift zum öffentlichen Auftragswesen (VVöA) vom 24. März 2020 (BayMBL Nr. 155), die zuletzt durch Bekanntmachung vom 18. Dezember 2024 (BayMBL Nr. 665) geändert worden ist“) sowie die Unterschwellenvergabeordnung (UVgO). Dabei ermöglicht die VVöA staatlichen Auftraggebern bestimmte Abwei-

chungen von der UVgO. So ist z. B. seit dem 1. Januar 2025 (zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Wegweisers befristet bis zum 31. Dezember 2029) ein Direktauftrag für Liefer- und Dienstleistungen abweichend von der UVgO bis zu einem geschätzten Auftragswert von 100.000 € netto zulässig, wobei insbesondere die Haushaltsgrundsätze der Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit zu beachten sind.

Für kommunale Auftraggeber in Bayern enthält insbesondere die „Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums des Innern und für Integration über die Vergabe von Aufträgen im kommunalen Bereich vom 31. Juli 2018 (AllMBI. S. 547), die zuletzt durch Bekanntmachung vom 27. Dezember 2024 (BayMBI. 2025 Nr. 11) geändert worden ist“ (nachfolgend „IMBek“) Regelungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen unterhalb der EU-Schwellenwerte. In der IMBek wird kommunalen Auftraggebern die Anwendung der UVgO empfohlen. Sofern die kommunalen Auftraggeber dieser Empfehlung folgen und die UVgO anwenden, sieht die IMBek Abweichungen von der UVgO vor. So ist z. B. auch nach der IMBek seit dem 1. Januar 2025 (zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Wegweisers befristet bis zum 31. Dezember 2029) ein Direktauftrag für Liefer- und Dienstleistungen abweichend von der UVgO bis zu einem geschätzten Auftragswert von 100.000 € netto zulässig, wobei auch hier insbesondere die Haushaltsgrundsätze der Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit zu beachten sind.

Staatliche und kommunale Auftraggeber werden nachfolgend einheitlich auch als „Auftraggeber“ bezeichnet. Soweit in diesem Wegweiser der Begriff „Bieter“ verwendet wird, gelten die jeweiligen Ausführungen auch immer für „Bietergemeinschaften“, soweit nicht ausdrücklich unterschieden wird. Entsprechendes gilt für die Begrifflichkeiten „Bewerber“ und „Bewerbergemeinschaft“.



Wo sind die rechtlichen Vorgaben zu finden?

Vergaberechtliche Vorschriften ergeben sich u.a. aus:

- Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), Teil 4:
Vergabe von öffentlichen Aufträgen und Konzessionen
- Vergabeverordnung (VgV)
- Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV)
- Bekanntmachung der Bayerischen Staatsregierung über die Verwaltungsvorschrift zum öffentlichen Auftragswesen (VVöA)
- Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums des Innern und für Integration über die Vergabe von Aufträgen im kommunalen Bereich (IMBek)
- Unterschwellenvergabeordnung (UVgO)

Informationen zum Vergabewesen in Bayern finden sich u.a. unter www.vergabeinfo.bayern.de

Vergabegrundsätze

Bei der Vergabe von öffentlichen Aufträgen oder Konzessionen sind die vergaberechtlichen Grundsätze einzuhalten. Diese finden sich in § 97 GWB für EU-weite Vergaben. Im Folgenden wird auf die wichtigsten der in der untenstehenden Abbildung dargestellten vergaberechtlichen Grundsätze eingegangen. Diese sind die Grundsätze der Transparenz, der Gleichbehandlung, des Wettbewerbs und der Berücksichtigung mittelständischer Interessen:

Wettbewerb (§ 97 Abs. 1 S. 1 GWB): Öffentliche Aufträge und Konzessionen sind im Wettbewerb zu vergeben. Der Wettbewerbsgrundsatz soll u.a. Chancengleichheit im und durch das Vergabeverfahren gewährleisten. Der Wettbewerbsgrundsatz verlangt dabei regelmäßig die Vergabe in einem formalisierten Verfahren, an dem sich mehrere Bieter beteiligen können. Es sollen möglichst viele Bieter die Gelegenheit haben, ihre Leistung anzubieten.

Transparenz (§ 97 Abs. 1 S. 1 GWB): Es sind transparente und damit für die Bieter nachvollziehbare Vergabeverfahren durchzuführen. Hierdurch soll ein fairer Wettbewerb der Bieter garantiert werden und die Gefahr einer Günstlingswirtschaft oder willkürlicher Entscheidungen ausgeschlossen werden. Der Transparenzgrund-

satz verlangt, dass alle Bedingungen und Modalitäten des Vergabeverfahrens in der Bekanntmachung und in den Vergabeunterlagen klar, genau und eindeutig formuliert sind, damit alle durchschnittlich fachkundigen Bieter bei Anwendung der üblichen Sorgfalt deren genaue Bedeutung verstehen und sie in gleicher Weise auslegen können: Gleichzeitig muss der Auftraggeber imstande sein, tatsächlich zu überprüfen, ob die Angebote der Bieter die für den betreffenden Auftrag geltenden Kriterien erfüllen. Außerdem müssen die einzelnen Verfahrensschritte und alle das Vergabeverfahren betreffenden Entscheidungen ausreichend dokumentiert werden.

Gleichbehandlung (§ 97 Abs. 2 GWB): Der Gleichbehandlungsgrundsatz soll die Entwicklung eines gesunden und effektiven Wettbewerbs zwischen den sich um einen öffentlichen Auftrag bewerbenden Unternehmen fördern. Hierfür müssen die Bieter sowohl zu dem Zeitpunkt, zu dem sie ihre Angebote vorbereiten, als auch zu dem Zeitpunkt, zu dem diese vom öffentlichen Auftraggeber beurteilt werden, gleich behandelt werden. Insbesondere müssen alle Bieter bei der Abfassung ihrer Angebote die gleichen Chancen haben. Voraussetzung hierfür ist, dass die Angebote aller Wettbewerber den gleichen Bedingungen unterworfen sind.

Berücksichtigung mittelständischer Interessen (§ 97 Abs. 4 GWB; §§ 2 Abs. 4, 22 UVgO): Zur Berücksichtigung mittelständischer Interessen gilt das Gebot der losweisen Vergabe. Aufträge und Konzessionen sind in kleinere Auftragsseinheiten (= Lose, siehe hierzu im Einzelnen S. 8 f.) zu teilen. Die Mittelstandsförderung im Sinne des § 97 Abs. 4 GWB, §§ 2 Abs. 4, 22 UVgO sichert kleinen und mittleren Unternehmen eine faire Wettbewerbschance, indem mittelständischen Unternehmen die Möglichkeit eröffnet wird, sich im Rahmen ihrer Leistungsfähigkeit am Wettbewerb zu beteiligen.

Die vorgenannten Vergabegrundsätze finden sich in der UVgO in § 2 UVgO und teilweise in der IMBek. Darüber hinaus sehen die VVöA und die IMBek für Vergaben unterhalb der EU-Schwellenwerte als weitere Vergabegrundsätze die Beteiligung kleiner und mittlerer Unternehmen (KMU) sowie von Existenzgründungen (siehe im Einzelnen Nr. 2 VVöA bzw. Nr. 1.1.3 IMBek i.V.m. Nr. 2 VVöA) und die Berücksichtigung von bevorzugten Bewerbern (siehe im Einzelnen Nr. 3 VVöA bzw. Nr. 1.1.4 IMBek i.V.m. Nr. 3 VVöA) vor.

Grundsätze der Vergabe nach den §§ 97 ff. GWB



Auftragsgegenstand

Sobald der Auftraggeber die Entscheidung getroffen hat, Verpflegungsleistungen am Markt einzukaufen, hat er zu prüfen, welche Leistungen im Einzelnen zu beschaffen sind.

Dabei steht dem Auftraggeber ein weites Leistungsbestimmungsrecht zu. Das Vergaberecht steht diesem Leistungsbestimmungsrecht nicht entgegen. Denn es regelt zwar die Art und Weise der Beschaffung, nicht jedoch, was der Auftraggeber beschaffen möchte. Der Auftraggeber ist somit berechtigt, den Inhalt der Leistung gemäß seinen Erfordernissen und Wünschen auszugestalten. Allerdings gilt das Leistungsbestimmungsrecht nicht unbegrenzt. Seine vergaberechtlichen Grenzen findet das Leistungsbestimmungsrecht u.a. in dem sog. Gebot der produktneutralen Ausschreibung. Nach diesem Grundsatz darf der Auftraggeber in der Leistungsbeschreibung nicht auf eine bestimmte Produktion oder Herkunft oder ein besonderes Verfahren, das die Erzeugnisse oder Dienstleistungen eines bestimmten Unternehmens kennzeichnet, oder auf gewerbliche Schutzrechte, Typen oder einen bestimmten Ursprung verweisen, wenn dadurch Unternehmen oder bestimmte Produkte begünstigt oder ausgeschlossen werden (vgl. § 31 Abs. 6 S. 1 VgV; § 23 Abs. 5 S. 1 UVgO). Allerdings kann ausnahmsweise von dem Gebot der Produktneutralität abgewichen werden; u.a. wenn dies aus sachlichen Gründen gerechtfertigt ist (vgl. § 31 Abs. 6 S. 1 VgV; § 23 Abs. 5 S. 2 f. UVgO).

Eine Abweichung aus sachlichen Gründen setzt voraus, dass

- die Abweichung durch den Auftragsgegenstand sachlich gerechtfertigt ist,
- vom Auftraggeber dafür nachvollziehbare objektive und auftragsbezogene Gründe angegeben worden sind und die Bestimmung folglich willkürfrei getroffen worden ist,
- solche Gründe tatsächlich vorhanden (festzustellen oder notfalls erwiesen) sind,
- die Bestimmung die Unternehmen nicht diskriminiert,
- und dies alles ausreichend dokumentiert wird.

Beispiel für eine Abweichung der produktneutralen Ausschreibung aus sachlichen Gründen

Für eine Kita sollen Verpflegungsleistungen ausgeschrieben werden. Ausgehend vom Grundsatz der produktneutralen Ausschreibung müssen alle Verpflegungssysteme zugelassen werden. Ist in der Kita jedoch keine Küche vorhanden und besteht keine Möglichkeit zur Aufbereitung von heruntergekühlten oder tiefgefrorenen Mahlzeiten, scheiden die Verpflegungssysteme des Cook & Serve, des Cook & Chill und des Cook & Freeze aus. In diesem Fall ist es i.S.v. § 31 Abs. 6 S. 1 VgV bzw. § 23 Abs. 5 S. 2 f. UVgO sachlich gerechtfertigt, in der Leistungsbeschreibung allein das System Cook & Hold vorzugeben.

Die Rechtsprechung setzt hohe Anforderungen an die Rechtfertigung für eine produktspezifische Ausschreibung und prüft genau, ob die vorgenannten Voraussetzungen eingehalten und dokumentiert sind.

Lose

Um den Mittelstand in Deutschland zu unterstützen, fordert das Vergaberecht, Aufträge in Teilaufträge, sog. Lose, aufzuteilen (§ 97 Abs. 4 S. 2 GWB; § 22 Abs. 1 S. 1 UVgO). Das bedeutet, dass Leistungen grundsätzlich in der Menge aufgeteilt (Teil-Lose) und getrennt nach Art oder Fachgebiet (Fach-Lose) zu vergeben sind.

Beispiel für eine Losaufteilung der Menge nach (Teil-Lose)

Es soll ein Auftrag zur Belieferung von fünf räumlich entfernt auseinander liegenden Schulen mit Mittagsverpflegung vergeben werden. Nach dem vorgenannten Grundsatz der Losaufteilung hat der Auftraggeber für die räumlich entfernt liegenden Schulen fünf unterschiedliche Teil-Lose zu bilden.

Allerdings kann von dem Grundsatz der Losaufteilung abgewichen werden, wenn wirtschaftliche oder technische Gründe dies erfordern (vgl. § 97 Abs. 4 S. 3 GWB, § 22 Abs. 1 S. 2 UVgO). Liegen solche wirtschaftliche und/oder technische Gründe vor, können einzelne oder sogar mehrere Lose zu einem Gesamtauftrag zusammengefasst werden. Dabei ist zu beachten, dass Lose regelmäßig insbesondere kleineren und regionalen Speisenanbietern eine Teilnahme an einem Vergabeverfahren erlauben. Je umfangreicher der jeweilige Auftrag, desto schwieriger wird es in der Regel für kleine Unternehmen, diesen Auftrag ausführen zu können und sich an dem Vergabeverfahren zu beteiligen.

Beispiel für eine Abweichung vom Grundsatz der Losaufteilung

Ein Träger beabsichtigt, einen Auftrag zur Speisenlieferung für eine Schule und die daneben liegende Kita zu vergeben. Er hat berechnet, dass die täglichen Fahrtkosten außer Verhältnis zu den Kosten für die Speisen stehen, wenn getrennte Lieferaufträge für die Schule und Kita vergeben würden. Weiter wäre der einzelne Auftrag zur Speisenversorgung der Kita aufgrund der geringen Anzahl der dort zu versorgenden Kinder und der Fahrtkosten unwirtschaftlich für den Träger und daher nicht umsetzbar. Unter diesen Voraussetzungen sprechen im Rahmen der jeweils durchzuführenden Interessensabwägung gute Gründe dafür, dass wirtschaftliche Gründe eine Gesamtvergabe der Speisenlieferung für Schule und Kita erfordern.

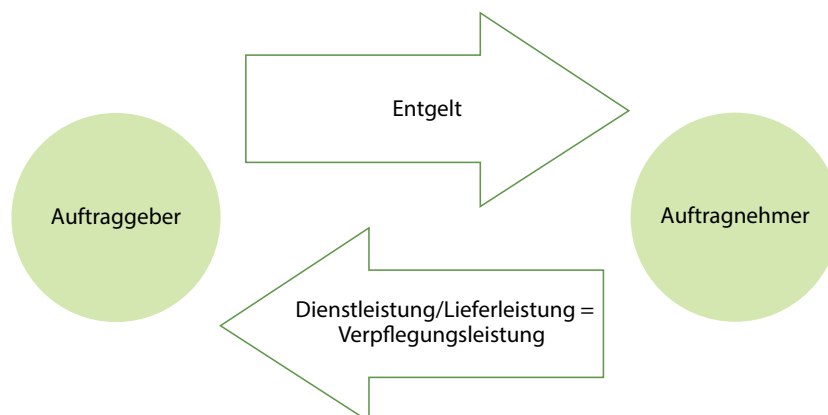
Außerdem können sog. Angebots- und Zuschlagslimitierungen festgelegt werden. Dies bedeutet, dass jeder Bieter nur auf eine begrenzte Anzahl von Losen Angebote abgeben darf (= Angebotslimitierung) und der Auftraggeber die Zahl der Lose begrenzen kann, auf die ein Bieter den Zuschlag erhalten darf (= Zuschlagslimitierung). Damit kann verhindert werden, dass ein einzelner Bieter den Zuschlag für alle Lose erhält. Siehe hierzu im Einzelnen § 30 VgV und § 22 UVgO.

Lieferauftrag, Dienstleistungsauftrag und Dienstleistungskonzession

Abhängig davon, wer das wirtschaftliche Risiko der Verpflegungsleistungen tragen soll, kommt entweder die Ausschreibung als öffentlicher Liefer- oder Dienstleistungsauftrag oder als Dienstleistungskonzession in Betracht. Danach richten sich die zu beachtenden Vergabebestimmungen und die relevanten EU-Schwellenwerte.

Liefer- und Dienstleistungsauftrag

Ein öffentlicher Liefer- oder Dienstleistungsauftrag unterscheidet sich von einer Dienstleistungskonzession u. a. dahingehend, dass der Auftraggeber an den Auftragnehmer für die von ihm erbrachte Leistung ein Entgelt bezahlt.



Beispiel für einen Lieferauftrag

Der Träger einer Kita vergibt den Auftrag zur Lieferung von Mittagsverpflegung für eine Kita. Der Lieferant liefert die fertig zubereiteten Speisen zur Kita und erhält vom Träger die vereinbarte Vergütung. Weitere Leistungen erbringt der Lieferant nicht.

Hinsichtlich der Vertragslaufzeit sieht das Vergaberecht für öffentliche Aufträge keine ausdrücklich normierte zeitliche Begrenzung vor. Lediglich für Rahmenvereinbarungen gilt grundsätzlich eine Höchstdauer von vier Jahren oberhalb der EU-Schwellenwerte und sechs Jahren unterhalb der EU-Schwellenwerte (siehe S. 12).

Im Sinne des Wettbewerbsgrundsatzes spricht sich die Vergabekammer des Bundes für eine Beschränkung der Laufzeit von öffentlichen Aufträgen auf vier Jahre aus (vgl. VK Bund, Beschluss vom 16. April 2015 - VK 2 - 7/15; Beschluss vom 8. April 2015 - VK 2-21/15). Die übrigen Nachprüfungsinstanzen haben diese Rechtsprechung bisher nicht aufgegriffen.

Unbeschadet dessen sprechen praktische Erwägungen dafür, die Laufzeit von Verpflegungsaufträgen zu befristen oder zumindest Preisgleitklauseln und Sonderkündigungsrechte zu vereinbaren. Grund dafür ist, dass die Preise auf dem Markt für Verpflegungsleistungen erheblichen Schwankungen unterliegen. Bei einer Vertragslaufzeit von über vier Jahren fällt den Bietern eine ordnungsgemäße Preiskalkulation regelmäßig schwer. In der Praxis hat sich auch bewährt, eine Grundvertragslaufzeit von zwei oder drei Jahren vorzusehen und im Vertrag durch entsprechende Regelungen Laufzeitverlängerungen vorzubehalten (z. B. Vertragsverlängerungsoptionen).



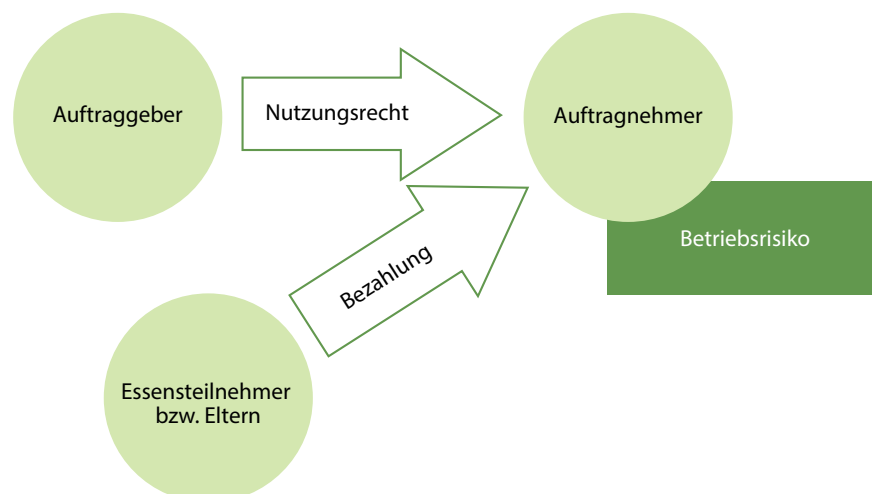
Praxistipp

Verpflegungsleistungen werden oftmals für vier Jahre ausgeschrieben.

Dienstleistungskonzession

Bei einer Dienstleistungskonzession räumt der Auftraggeber dem Auftragnehmer (Speisenanbieter) für die von diesem zu erbringende Dienstleistung das Recht zur Verwertung der Dienstleistung ein (ggf. zzgl. einer Zahlung). Die Vergütung für seine Dienstleistung erhält der Auftragnehmer von Dritten (z. B. den Essensteilnehmern). Wesentliches Unterscheidungsmerkmal zum öffentlichen Dienstleistungsauftrag ist dabei, dass bei einer Dienstleistungskonzession das Betriebsrisiko beim Auftragnehmer liegt, was voraussetzt, dass dieser das wirtschaftliche Nutzungs- und Verwertungsrisiko trägt.

Die Laufzeit eines Konzessionsvertrages muss gemäß § 3 Abs. 1 S. 1 KonzVgV zeitlich begrenzt sein. Die regelmäßige Laufzeit von Dienstleistungskonzessionen bei Verpflegungsleistungen liegt bei fünf Jahren. Die Laufzeit von Konzessionen, die den maßgeblichen EU-Schwellenwert erreichen oder übersteigen, darf fünf Jahre nur bei Vorliegen der Voraussetzungen des § 3 Abs. 2 KonzVgV überschreiten.



Beispiel für eine Dienstleistungskonzession

Eine öffentliche Einrichtung vergibt die Bewirtschaftung ihrer Betriebsgastronomie für die Dauer von vier Jahren. Der Betreiber erhält das Nutzungsrecht für die Kantine und bietet die von ihm zubereiteten Speisen auf eigenes wirtschaftliches Risiko an. Die Speisen werden direkt von den Essensteilnehmern bezahlt. Der Betreiber trägt das betriebswirtschaftliche Risiko, dass sich seine Investitionen durch die Essensabnahme amortisieren.



„Das Betriebsrisiko liegt beim Auftragnehmer“ – Was bedeutet das?

Das Betriebsrisiko kann beim Auftragnehmer liegen, wenn die Essensteilnehmer bzw. bei Kindern deren Erziehungsberechtigte auf Grundlage privatrechtlicher Verträge mit dem Speiseanbieter direkt an diesen zahlen. Soweit eine Zuzahlung seitens des Auftraggebers erfolgt, darf diese nicht so hoch sein, dass kein Betriebsrisiko für den Auftragnehmer mehr besteht. Andernfalls handelt es sich nicht um eine Dienstleistungskonzession, sondern um einen öffentlichen Dienstleistungsauftrag.

Rahmenvereinbarung

Ein weiteres Instrument zur Beschaffung von Verpflegungsleistungen ist die Rahmenvereinbarung. Eine Rahmenvereinbarung ist eine Vereinbarung zwischen einem oder mehreren öffentlichen Auftraggebern und einem oder mehreren Unternehmen, mit der die Bedingungen für die öffentlichen Aufträge festgelegt werden, die während eines bestimmten Zeitraums vergeben werden sollen (sog. Einzelaufträge), insbesondere in Bezug auf den Preis.

Vorteil einer Rahmenvereinbarung ist eine effizientere und flexible Beschaffung, da nicht jeder Einzelauftrag neu ausgeschrieben werden muss. Sie ist insbesondere interessant bei einem unregelmäßig wiederkehrendem Bedarf.

Beispiel für eine Rahmenvereinbarung

Eine Gemeinde möchte für die Schüler ihrer Mittelschule Verpflegungsleistungen im Wege des Cook & Hold beschaffen. Die genaue Anzahl der zu verpflegenden Kinder steht zum Zeitpunkt der Ausschreibung noch nicht fest. Die Gemeinde gibt im Vertrag vor, dass sie jeweils zur Monatsmitte für den kommenden Monat dem Caterer eine Liste mit der Anzahl der zu verpflegenden Schüler übersendet. Sollten sich weniger als zehn Schüler für die Verpflegung melden, wird die Gemeinde keine Bestellung aufgeben. Weitere Leistungspflichten hat der Caterer nicht. Der Caterer ist somit nur dann zu den vertraglichen Leistungen verpflichtet, wenn die Gemeinde eine Bestellung vornimmt.

Die Laufzeit einer Rahmenvereinbarung, die nach der VgV ausgeschrieben wird, darf grundsätzlich vier Jahre nicht überschreiten (vgl. § 21 Abs. 6 VgV) und die einer nach der UVgO ausgeschrieben Rahmenvereinbarung darf grundsätzlich nicht mehr als sechs Jahre laufen (vgl. § 15 Abs. 4 UVgO).

Die Möglichkeit einer Rahmenvereinbarung besteht auch für Dienstleistungskonzessionen (VK Sachsen, Beschluss vom 07.07.2023 – 1/SVK/012-23).

Vorbereitung der Ausschreibung

Für die Vorbereitung und Durchführung der Ausschreibung sollte ausreichend Vorlauf eingeplant und ein realistischer Zeitplan erstellt werden.

So nimmt bereits die Erstellung der Vergabeunterlagen und die jeder Vorbereitung immanente Abstimmung zwischen den einzelnen Verantwortlichen regelmäßig einen gewissen Zeitraum in Anspruch. Wird im Rahmen der Vorbereitung zu oberflächlich gearbeitet, rächen sich etwaige Fehler regelmäßig bereits im Vergabeverfahren, spätestens aber in der Vertragsdurchführung. Das ist in beiden Fällen ärgerlich: Fehler lassen sich im späteren Vergabeverfahren nur schwer und teilweise gar nicht korrigieren. Die Folge kann in diesen Fällen die Aufhebung des Vergabeverfahrens sein, was wiederum Schadenersatzansprüche der Bieter begründen kann. Ist der Vertrag dagegen bereits geschlossen, kann der Vergabeverstoß nicht mehr korrigiert werden und es muss mit Nachtragsforderungen und sogar mit Vertragsstreitigkeiten gerechnet werden.

Weiter ist für die Durchführung des Vergabeverfahrens ausreichend Zeit vorzusehen. Schließlich muss dem Auftragnehmer ausreichend Zeit zur Vorbereitung der Leistungsausführung eingeräumt werden.

Bedarfsbestimmung und Definition des Auftragsgegenstands

Entscheidend für einen reibungslosen Ablauf des Vergabeverfahrens ist die sorgfältige Definition des Auftragsgegenstandes, d. h. der gewünschten Verpflegungsleistungen. Daher sollten zu Beginn die Rahmenbedingungen und benötigten Bedarfe analysiert werden. So wird deutlich, welche Möglichkeiten vor Ort in der Einrichtung bestehen und was für eine erfolgreiche Verpflegung benötigt wird.

Hilfreiche Fragen zur Erhebung der Rahmenbedingungen des Auftraggebers

- Wer ist in der Einrichtung Ansprechpartner für die Verpflegung?
- Wie viele Personen nehmen potentiell an der Verpflegung teil?
- Welche Räumlichkeiten stehen für die Verpflegung zur Verfügung?
- Welche Ausstattung mit Geräten und Geschirr ist jeweils vorhanden?
- Welche Produktions- und Ausgabesysteme sind vor Ort möglich?
- An welchen Tagen zu welchen Zeiten soll Verpflegung bereit gestellt werden?
- Welche Angebote bestehen bereits vor Ort: Waren- oder Getränkeautomaten, Kioskangebote?
- Wer übernimmt die Betriebskosten?
- Gibt es z. B. kommunale Beschlüsse bezüglich der Verpflegung zu beachten?

Hilfreiche Fragen zur Bedarfsbestimmung gegenüber dem Auftragnehmer

- Für welchen Zeitraum wird ein Auftragnehmer gesucht?
- In welchem Umfang soll Verpflegung angeboten werden – nur Mittagsverpflegung und/oder Frühstück und/oder Zwischenverpflegung?
- Wie viele und welche Menülinien sollen angeboten werden?
- Welche Qualitätskriterien sollen beachtet werden?
- Welche Anforderungen bestehen hinsichtlich der Verwendung von ökologischen, saisonalen oder fair gehandelten Produkten?
- Welche Getränke sollen bereit gestellt werden?
- Werden Aktionstage gewünscht? Wenn ja, in welcher Art und Häufigkeit?
- Welche Anforderungen gibt es bei besonderen Ernährungsbedürfnissen wie Lebensmittelunverträglichkeiten oder kulturellen Speisevorgaben? Welche Alternativen sollen vorgehalten werden?
- Welches Bestellsystem ist in der Einrichtung möglich? Wer stellt das Bestellsystem bereit?
- Welche Stornierungsmöglichkeiten soll es geben?
- Welches Bezahlssystem ist in der Einrichtung möglich? Wer stellt das Bezahlssystem bereit?
- Gibt es Preisvorgaben?
- Muss das Ausgabepersonal vom Auftragnehmer gestellt werden?
- Welche Reinigungsaufgaben hat der Auftragnehmer zu erfüllen?
- Welche Entsorgungsaufgaben hat der Auftragnehmer zu erfüllen?
- Wie soll das Abfallmanagement gestaltet sein?
- Ist ein Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gewünscht?

Zunächst sollte die übergeordnete Strategieplanung durch die Leitungsebene erfolgen, um Zuständigkeiten und Finanzierungsverantwortungen hinsichtlich der Verpflegung festzulegen. Anschließend sollten die Bedarfe und Anforderungen aller Beteiligten gesammelt werden. Indem alle Akteure der Verpflegung mit eingebunden, Ideen ausgetauscht und Bedenken geäußert werden, kann von Beginn an die Akzeptanz der Verpflegung gefördert werden.

Hilfreich ist daher die Benennung eines Verpflegungsbeauftragten für die jeweilige Einrichtung. Diese Person ist erster Ansprechpartner in Sachen Verpflegung und Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten. Weiterhin empfiehlt sich die Gründung eines Essensgremiums. Mitglieder dieses Gremiums sollten insbesondere die Einrichtungsleitung, der Träger, der Verpflegungsverantwortliche, die Vertreter der Essensteilnehmer sowie weitere mögliche Verpflegungsbeteiligte sein.

In der Analysephase können Bedarfe erfasst und Meinungen ausgetauscht werden, sodass ein gemeinsames Verpflegungskonzept erarbeitet werden kann. Das Verpflegungskonzept beschreibt die konkrete Umsetzung und Ausgestaltung der Verpflegung in der Einrichtung. Für ein Verpflegungskonzept kann es keine standardisierten Lösungen geben. Es muss immer im Hinblick auf die jeweilige Einrichtung betrachtet und erstellt werden. Es stellt dar, wie die Verpflegung organisiert werden soll und beinhaltet beispielsweise den Konsens der Beteiligten zum Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem, zu den Rahmenbedingungen und zu den Anforderungen an die Verpflegung.

Ein gemeinsam erstelltes Verpflegungskonzept trägt dazu bei, ein langfristig akzeptiertes Verpflegungsangebot bereitzustellen. Ein Verpflegungskonzept ist die ideale Grundlage für die Leistungsbeschreibung der Ausschreibung.



Praxistipp

Die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an bayernweit acht Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten stehen bayerischen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und deren Trägern bei der Erarbeitung eines Verpflegungskonzeptes beratend zur Seite.

Weitere Informationen sind unter <https://s.bayern.de/gv> zu finden.

Teilweise werden auch externe Berater eingebunden, um Anforderungen an eine nachhaltige und qualitativ hochwertige Verpflegung zu bestimmen. Problematisch kann die Einbindung eines externen Beraters werden, wenn sich dieser selbst an der Ausschreibung beteiligten möchte (sog. Projektant). In diesem Fall ist der Auftraggeber verpflichtet, angemessene Maßnahmen zu ergreifen, um sicherzustellen, dass der Wettbewerb durch die Teilnahme des Unternehmens am Ausschreibungsverfahren nicht verzerrt wird (vgl. § 7 Abs. 1 VgV; § 5 Abs. 1 UVgO). Unter den beschriebenen Umständen kann sogar ein Ausschluss eines Bieters drohen. Das ist dann der Fall, wenn der Bieter bereits in die Vorbereitung des Vergabeverfahrens einbezogen war und diese Wettbewerbsverzerrung nicht durch andere, weniger einschneidende Maßnahmen beseitigt werden kann (vgl. § 124 Abs. 1 Nr. 6 GWB).

Der Auftraggeber ist zudem gehalten, Interessenkonflikte zu vermeiden (vgl. § 6 VgV; § 4 UVgO). Ein Interessenkonflikt wird z. B. vermutet, wenn ein Berater sowohl den öffentlichen Auftraggeber als auch einen Speisenanbieter beraten oder sonst unterstützt hat (vgl. OLG Karlsruhe, Beschluss vom 30. Oktober 2018 – 15 Verg 6/18).

Soll nicht nur in der Vorbereitungsphase, sondern während des Vergabeverfahrens die Expertise und / oder die Unterstützung Dritter in Anspruch genommen werden, ist darauf zu achten, dass die Vergabestelle „Herrin des Verfahrens“ bleibt.

Wahl des Verpflegungssystems

In der Praxis werden regelmäßig folgende Verpflegungssysteme verwendet:

- **Cook & Serve (Frisch- und Mischküche):** Die Speisen werden täglich vor Ort (z. B. in der Schule, Kindergarten) aus frischen Lebensmitteln zubereitet und anschließend an die Essensteilnehmer ausgegeben.
- **Cook & Hold (Warmverpflegung):** Die Speisen werden extern (z. B. in der Zentralküche des Auftragnehmers) zubereitet, warm ausgeliefert, beim Auftraggeber warmgehalten und schließlich an die Essensteilnehmer ausgegeben.
- **Cook & Chill:** Die Speisen werden extern (z. B. in der Zentralküche des Auftragnehmers) zubereitet, abgekühlt und ausgeliefert. Die gekühlt ausgelieferten Speisen werden beim Auftraggeber erwärmt und schließlich an die Essensteilnehmer ausgegeben.
- **Cook & Freeze:** Die Speisen werden extern (z. B. in der Zentralküche des Auftragnehmers) zubereitet, tiefgekühlt und ausgeliefert. Die Speisen werden beim Auftraggeber tiefgekühlt gelagert und vor der Ausgabe an die Essensteilnehmer erwärmt.

Auch bei der Wahl des Verpflegungssystems ist der Grundsatz der Produktneutralität (vgl. S. 8) zu beachten.

Allein die Behauptung „ernährungsphysiologischer Vorteile“ und bloße Wünsche von politischen Akteurinnen und Akteuren sowie Elternbeiräten etc. genügen nicht, ein bestimmtes Verpflegungssystem auszuschließen (VK Südbayern, Beschl. v. 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24- 05/07 Rn. 113).

Bei der Wahl des Verpflegungssystems muss insbesondere von den Ergebnissen der Bedarfsermittlung sowie den Räumlichkeiten und der Küchenausstattung ausgegangen werden.

- **Räumlichkeiten der Küche:** Wenn es beim Auftraggeber keine Produktionsküche und keinen Platz für Regeneriergeräte gibt, spricht dies dafür, dass ausschließlich Warmverpflegung (Cook & Hold) in Betracht kommt.
- **Küchenausstattung:** Wenn beim Auftraggeber Kühl-/Gefrier Ausstattung und Regeneriergeräte vorhanden sind oder diese Küchenausstattung vom Auftragnehmer bei ausreichender Raumkapazitäten beim Auftraggeber zur Verfügung gestellt werden kann, spricht dies dafür, dass im Vergabeverfahren auch die Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ und „Cook & Freeze“ zuzulassen sind.

Die Errichtung einer Küche in der Absicht „Cook & Serve“ zu ermöglichen, stellt keinen sachlichen Grund dafür dar, auf die anderen Verpflegungssysteme zu verzichten, wenn diese ebenfalls umsetzbar sind.

Markterkundung

Im Vorfeld eines Vergabeverfahrens können Markterkundungen durchgeführt werden, um auf diese Weise die Auftragsvergabe vorzubereiten und Unternehmen über die Auftragsvergabepläne und -anforderungen zu unterrichten (vgl. näher § 28 VgV; § 20 UVgO). Eine Markterkundung kann z. B. durch die formlose Abfrage bei mehreren Anbietern, durch Messebesuche oder durch die Beauftragung einer Marktanalyse erfolgen. Die Markterkundung ist dabei ein wichtiges Instrument, um insbesondere das tatsächliche Angebotspotential auf dem Markt abschätzen können, z. B. hinsichtlich der Verfügbarkeit von Bio-Produkten.

Schätzung des Auftragswertes

Wie bereits im unter „Vergaberechtliche Ausgangssituation“, Abschnitt „Rechtsrahmen“ erwähnt, muss für die Frage, ob ein Auftrag nach den §§ 97 ff. GWB oder nach den Regelungen unterhalb der EU-Schwellenwerte zu vergeben ist, der Auftragswert zutreffend geschätzt werden. Dabei ist grundsätzlich auf den geschätzten Gesamtwert des Auftrages (ohne Umsatzsteuer) abzustellen. Bei der Berechnung ist zwischen Liefer- und Dienstleistungsaufträgen sowie Dienstleistungskonzessionen zu unterscheiden.

Liefer- und Dienstleistungsauftrag

Die maßgebliche Regelung zur Schätzung des Auftragswertes bei öffentlichen Liefer- und Dienstleistungsaufträgen enthält § 3 VgV. Dieser sieht eine Reihe von Sondervorschriften zur Schätzung des Auftragswertes vor. So kann z. B. gemäß § 3 Abs. 11 Nr. 2 VgV bei zeitlich befristeten Aufträgen mit einer Laufzeit von über 48 Monaten oder bei Verträgen mit einer unbefristeten Laufzeit, für die jeweils kein Gesamtwert angegeben wird, zur Bestimmung des Auftragswertes der 48-fache Monatswert herangezogen werden.

Falls eine Losvergabe stattfindet, muss bei der Vergabe von mehreren Losen eines Dienstleistungsauftrages und bei der Vergabe von mehreren Losen eines Lieferauftrages, soweit sie gleichartige Lieferungen betreffen, der Wert aller Lose berücksichtigt werden (vgl. § 3 Abs. 7, Abs. 8 VgV).



Praxistipp

Die Vergabekammer Südbayern hat in einer Entscheidung aus dem Jahre 2017 (Beschluss vom 23. August 2017 - Z3-3-3194-1-24-05/17) Folgendes in die Auftragswertberechnung einbezogen:

- Geschätzter Portionspreis
- x geschätzte tägliche Anzahl der Essen
- x Verpflegungstage während der Vertragslaufzeit
- + geschätzte Kosten für die Bereitstellung des Geschirrs
- + geschätzte Betriebs-, Unterhalts- und Wartungskosten

Dienstleistungskonzession

Berechnet wird der geschätzte Gesamtumsatz des Auftragnehmers über die Vertragsdauer (vgl. § 2 KonzVgV). Findet eine Losvergabe statt, muss der Gesamtwert aller Lose berechnet werden.



Praxistipp

In die Berechnung des Wertes einer Dienstleistungskonzession fließen die folgenden Kosten ein: Voraussichtlicher Gesamtumsatz ohne Umsatzsteuer, den der Konzessionsnehmer während der Vertragslaufzeit als Gegenleistung für die Verpflegungsleistungen erzielt. Hierzu zählen insbesondere die voraussichtlichen Zahlungen Dritter an den Speisenanbieter als Gegenleistung für die Speisen, voraussichtliche zusätzliche Zahlungen des Auftraggebers, etwaige staatliche Investitionshilfen, voraussichtliche sonstige finanzielle Vorteile jeder Art.

Schwellenwerte

Ab dem 1. Januar 2026 stellen sich die für die Vergabe von Verpflegungsleistungen maßgeblichen EU-Schwellenwerte für den Freistaat Bayern und die kommunalen Auftraggeber wie folgt dar:

Lieferauftrag	216.000 € netto
Dienstleistungsauftrag	216.000 € netto
Auftrag über soziale und besondere Dienstleistung	750.000 € netto
Dienstleistungskonzession	5.404.000 € netto

Die Schwellenwerte für ein EU-weites Verfahren werden im zweijährigen Rhythmus angepasst.

Soziale und Besondere Dienstleistungen

Soziale und besondere Dienstleistungen sind solche Dienstleistungen, die im Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU genannt sind. Ob ein Dienstleistungsauftrag als eine solche Dienstleistung eingeordnet und damit erst ab einem geschätzten Auftragswert von 750.000 € netto gemäß der §§ 97 ff. GWB europaweit vergeben werden muss, muss im jeweiligen Einzelfall anhand des jeweiligen CPV-Codes geprüft werden.



Was ist ein CPV-Code?

CPV steht für „Common Procurement Vocabulary“, d. h. „Gemeinsames Vokabular für öffentliche Aufträge“. Es dient zur einheitlichen Beschreibung des Auftragsgegenstandes bei EU-Vergabeverfahren. Hierfür wird dem Auftragsgegenstand ein numerischer Code aus bis zu neun Ziffern zugeordnet. Auftraggeber müssen in den Bekanntmachungen den passenden CPV-Code für die zu vergebende Leistung angeben. Dadurch wird Unternehmen die Suche nach passenden Ausschreibungen erleichtert.

Verpflegungsleistungen können danach soziale und besondere Dienstleistungen darstellen, wenn einer der im Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU genannten CPV-Codes auf die jeweilige Leistung anwendbar ist. In diesem Fall muss der entsprechende Verpflegungsauftrag erst ab einem geschätzten Auftragswert von 750.000 € netto gem. §§ 97 ff. GWB vergeben werden.



Praxistipp

Verpflegungsdienste für Schulen scheinen nach Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU aufgrund der CPV-Codes „55524000-9: Verpflegungsdienste für Schulen“ und „55523100-3: Auslieferung von Schulmahlzeiten“ als soziale und besondere Dienstleistung eingeordnet werden zu können. Allerdings besteht aufgrund der unklaren Rechtslage ein Abgrenzungsrisiko dieser CPV-Codes zum „CPV-Code 15894210-6: Schulmahlzeiten“. Dieser CPV-Code bezeichnet einen Lieferauftrag, so dass der entsprechende Auftrag bereits ab einem geschätzten Wert von 216.000 € netto (ab 1. Januar 2026) gem. der §§ 97 ff. GWB zu vergeben ist. Es ist auch aufgrund dieses Abgrenzungsproblems derzeit noch unklar, welches Verpflegungssystem verbindlich als soziale und besondere Dienstleistung einzuordnen ist (vgl. zur unklaren Rechtslage VK Baden-Württemberg, Beschluss vom 21. November 2017 - 1 VK 50/17; VK Südbayern, Beschluss vom 23.08.2017 - Z3-3-3194-1-24-05/17). Bis zu einer Klärung dieser Frage durch die Rechtsprechung bietet es sich im Zweifel und zur Vermeidung eines vergaberechtlichen Risikos an, vom niedrigeren EU-Schwellenwert von 216.000 € netto auszugehen.

Bestimmung der Vergabeart

Verfahrensarten bei Ausschreibungen

Für die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen sind verschiedene Verfahrensarten denkbar. Diese richten sich nach der auszuschreibenden Leistung und deren Auftragswert (vgl. S. 15).

Unterhalb der EU-Schwellenwerte dürfen Auftraggeber in Bayern öffentliche Liefer- und Dienstleistungsaufträgen insb. folgendermaßen vergeben.

- Bei einer Öffentlichen Ausschreibung fordert der Auftraggeber eine unbeschränkte Anzahl von Unternehmen öffentlich zur Abgabe von Angeboten auf. Jedes interessierte Unternehmen kann ein Angebot abgeben.
- Bei einer Beschränkten Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb fordert der Auftraggeber eine unbeschränkte Anzahl von Unternehmen im Rahmen eines Teilnahmewettbewerbs öffentlich zur Abgabe von Teilnahmeanträgen auf. Nur diejenigen Unternehmen, die vom Auftraggeber nach Prüfung der übermittelten Informationen dazu aufgefordert werden, dürfen ein Angebot abgeben. Dabei darf gemäß § 36 UVgO die Zahl der geeigneten Bewerber, die zur Abgabe eines Angebots aufgefordert werden, nicht niedriger als drei sein.

Sofern die Zulässigkeitsvoraussetzungen vorliegen:

- Bei einer Beschränkten Ausschreibung ohne Teilnahmewettbewerb fordert der Auftraggeber ohne vorherige Durchführung eines Teilnahmewettbewerbs mehrere, grundsätzlich mindestens drei Unternehmen zur Abgabe eines Angebots auf. Abweichend zur Verhandlungsvergabe ohne Teilnahmewettbewerb darf über die Angebote nicht verhandelt werden.
- Bei einer Verhandlungsvergabe ohne Teilnahmewettbewerb fordert der Auftraggeber mehrere, in der Regel mindestens drei Unternehmen zur Abgabe von Angeboten auf. Der Auftraggeber darf mit den Bietern über deren Angebote verhandeln.

Oberhalb der EU-Schwellenwerte haben sich für die Vergabe von öffentlichen Liefer- und Dienstleistungsaufträgen das offene und das nicht offene Verfahren bewährt.

- Bei einem offenen Verfahren fordert der öffentliche Auftraggeber eine unbeschränkte Anzahl von Unternehmen öffentlich zur Abgabe von Angeboten auf. Jedes interessierte Unternehmen kann ein Angebot abgeben.
- Bei einem nicht offenen Verfahren wählt der öffentliche Auftraggeber nach vorheriger öffentlicher Aufforderung zur Teilnahme eine beschränkte Anzahl von Unternehmen nach objektiven, transparenten und nichtdiskriminierenden Kriterien aus (Teilnahmewettbewerb) und fordert diese jeweils zur Abgabe eines Angebots auf.

Direktauftrag

Kommunale und staatliche Auftraggeber in Bayern dürfen Direktaufträge für Liefer- und Dienstleistungen bis zu einem geschätzten Auftragswert pro Auftrag von 100.000 € netto vergeben. Bei einem Direktauftrag wird ein Auftrag ohne die Durchführung eines förmlichen Vergabeverfahrens erteilt.

Auch bei einem Direktauftrag sind die Haushaltsgrundsätze der Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit zu beachten, s. Nr. 1.2, 2.2 S. 2, 4.2, 4.3, 4.4 VVöA für staatliche Auftraggeber und Nr. 1.2.1 und Nr. 3 IMBek für kommunale Auftraggeber.

Diese Regelungen gelten zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Wegweisers befristet bis zum 31. Dezember 2029.

Überblick

geschätzter Auftragswert der Liefer- und Dienstleistungen	Art der Vergabe
einschließlich 100.000 € netto	Direktauftrag (für staatliche Auftraggeber Nr. 1.2 VVöA; für kommunale Auftraggeber Nr. 1.2.1 IMBek)
unter dem jeweils maßgeblichen EU-Schwellenwert	Wahlweise Verhandlungsvergabe ohne Teilnahmewettbewerb, Beschränkte Ausschreibung ohne Teilnahmewettbewerb, Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb, Beschränkte Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb und Öffentliche Ausschreibung (für staatliche Auftraggeber: VVöA i.V.m. § 8 ff. UVgO; für kommunale Auftraggeber: Nr.1.2 IMBek, soweit die UVgO angewendet wird: i.V.m. § 8 ff. UVgO)
an oder über dem jeweiligen EU-Schwellenwert	§ 14 ff. VgV: Grundsatz: Wahlweise offenes Verfahren oder nicht offenes Verfahren Ausnahme und nur, soweit nach VgV ausdrücklich zugelassen: Insbesondere Verhandlungsverfahren mit oder ohne Teilnahmewettbewerb
Dienstleistungskonzession mit Vertragswert unter dem maßgeblichen EU-Schwellenwert	Es existieren keine Verfahrensregelungen, dennoch keine Vergabe im „rechtsfreien Raum“ Maßgeblich ist vielmehr Art. 3 Abs. 1 GG sowie, bei einer Dienstleistungskonzession mit Binnenmarktrelevanz, die Grundsätze und Grundfreiheiten des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV). Es gelten neben dem Gleichbehandlungsgrundsatz insbesondere die Vergabegrundsätze der Transparenz und des Wettbewerbs.
Dienstleistungskonzession mit einem Auftragswert, der den maßgeblichen EU-Schwellenwert erreicht oder überschreitet	Es gelten die Regelung der KonzVgV.

Bei binnenmarktrelevanten Aufträgen sind bei allen Verfahren und dem Direktauftrag unabhängig von den in Bayern geltenden Wertgrenzen die aus dem europäischen Primärrecht abgeleiteten Grundsätze der Transparenz und Gleichbehandlung zu beachten (siehe hierzu im Einzelnen S. 6).

Die nachfolgende Abbildung fasst die bisherigen Schritte bei der Vorbereitung der Vergabe zusammen:



Vergabeunterlagen

Die Vergabeunterlagen müssen alle Angaben beinhalten, die Unternehmen die Entscheidung zur Teilnahme am Vergabeverfahren ermöglichen.

In der Regel bestehen die Vergabeunterlagen aus (vgl. § 29 VgV, § 21 UVgO):

- dem Anschreiben, insbesondere der Aufforderung zur Abgabe von Teilnahmeanträgen oder Angeboten oder Begleitschreiben für die Abgabe der angeforderten Unterlagen
- den Bewerbungsbedingungen, d. h. der Beschreibung der Einzelheiten zur Durchführung des Verfahrens einschließlich der Angabe der Eignungs- und Zuschlagskriterien, sofern nicht bereits in der Auftragsbekanntmachung genannt
- den Vertragsunterlagen, d. h. Leistungsbeschreibung und Vertragsbedingungen

Leistungsbeschreibung

Kernstück der Vergabeunterlagen ist die Leistungsbeschreibung, in der die ausgeschriebene Leistung beschrieben sein muss. Daher muss die Leistungsbeschreibung mit größter Sorgfalt unter Beachtung der Vergabegrundsätze erstellt werden. Die Leistungsbeschreibung muss eine klare Kalkulationsgrundlage für die Bieter bieten. Daher sind alle kalkulationsrelevanten Umstände in der Leistungsbeschreibung anzugeben.

Basis für die Leistungsbeschreibung sind bei der Vergabe von Verpflegungsaufträgen regelmäßig die Ergebnisse der Analysephase und das ggf. daraufhin erstellte Verpflegungskonzept (siehe hierzu S. 13). Dabei bietet es sich an, in der Leistungsbeschreibung Mindestanforderungen an die Qualität der vom Auftragnehmer zu erbringenden Verpflegungsleistung festzulegen. Mindestanforderungen sind vom Auftraggeber festgelegte Anforderungen an die vom Auftragnehmer zu erbringende Leistung, z. B. die Vorgabe, eine Mahlzeit anzubieten, bei der die Warmhaltezeit maximal 180 Minuten beträgt. Ein Angebot, das die Mindestanforderungen nicht erfüllt, ist von der Wertung zwingend auszuschließen (vgl. § 57 Abs. 1 Nr. 4 VgV; § 42 Abs. 1 Nr. 4 UVgO).



Praxistipp

Die Anforderungen der Leistungsbeschreibung sind mit Augenmaß zu formulieren. Je höher die Anforderungen an die Verpflegungsleistungen sind, desto schwieriger ist es in der Regel für Anbieter am Markt, diese Anforderungen zu erfüllen. Dies kann dazu führen, dass keine Angebote abgegeben werden. Aus diesem Grund ist eine sorgfältige Markterkundung im Rahmen der Vorbereitung der Ausschreibung von großer Bedeutung, um einen Überblick über das zur Verfügung stehende Angebotspotential zu gewinnen.

In der Leistungsbeschreibung ist der Auftragsgegenstand so eindeutig und erschöpfend wie möglich zu beschreiben, sodass die Beschreibung für alle Bieter gleich verständlich ist und die Angebote der Bieter miteinander verglichen werden können. Hat ein Bieter dennoch Fragen, kann er diese beim Auftraggeber stellen und insbesondere klarstellende oder ergänzende Informationen einholen. Diese zusätzlichen Informationen müssen allen Bietern zugänglich gemacht werden, um die Gleichbehandlung der Bieter zu gewährleisten. Eine nicht eindeutige Leistungsbeschreibung kann dazu führen, dass Auftraggeber und Bieter unterschiedliche Ansichten über den genauen Leistungsumfang haben. Hierbei gilt: Widersprüche und Unklarheiten in der Leistungsbeschreibung gehen im Zweifel zu Lasten des öffentlichen Auftraggebers. Mit der Zuschlagserteilung wird die Leistungsbeschreibung zum Vertragsbestandteil und die Bieter verpflichten sich, die geforderten Leistungen zu erbringen.



Was sind mögliche Folgen einer nicht eindeutigen Leistungsbeschreibung?

- Nicht vergleichbare Angebote und daraus resultierend keine Möglichkeit der vergaberechtskonformen Angebotswertung
- Nachprüfungsverfahren
- Überhöhte Angebotspreise, da nicht benötigte Leistungen mit einberechnet werden
- Meinungsverschiedenheiten hinsichtlich des geschuldeten Leistungsumfangs bei der späteren Auftragsdurchführung
- Nachtragsforderungen



Praxistipp

Die eindeutige Beschreibung der gewünschten Leistung ist elementar für die spätere Zufriedenheit mit der erbrachten Verpflegung. So ist beispielsweise die Aussage, dass eine „gesunde Mahlzeit“ bereitgestellt werden muss, wenig hilfreich und vergaberechtlich problematisch. Der Begriff „gesund“ lässt zahlreiche Interpretationen zu. Besser ist es, die Anforderungen, welche der Auftraggeber an eine „gesunde Mahlzeit“ stellt, präzise in die Leistungsbeschreibung aufzunehmen.

Bei der Formulierung von geforderten Leistungen muss auf klare Aussagen geachtet werden! Daher sollten keine Aussagen mit „sollte, wünschenswert wäre, etc.“, sondern „muss“ verwendet werden. Weiterhin bietet es sich an, „mindestens“ und „höchstens“ als Formulierung zu wählen, sodass für den Bieter die Möglichkeit besteht, eine darüber hinausgehende Leistung zu erbringen.

Eignungs- und Zuschlagskriterien

Neben der Leistungsbeschreibung müssen die Vergabeunterlagen unter anderem die Eignungs- und Zuschlagskriterien enthalten, soweit diese nicht bereits in der ggf. erforderlichen Auftragsbekanntmachung (siehe S. 42) genannt sind bzw. im Hinblick auf die Eignungskriterien genannt sein müssen (vgl. hierzu nachfolgend).

Es muss dabei stets genau zwischen Eignungs- und Zuschlagskriterien unterschieden werden.

Eignungskriterien

Öffentliche Liefer- und Dienstleistungsaufträge und Dienstleistungskonzessionen sind an fachkundige und leistungsfähige (= geeignete) Unternehmen zu vergeben. Zur Überprüfung der Fachkunde und Leistungsfähigkeit der Bieter legt der Auftraggeber bestimmte Eignungskriterien fest. Eignungskriterien dürfen sich auf folgende Aspekte beziehen:

- Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung
- wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit
- technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Die Eignungskriterien müssen mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung und in einem angemessenen Verhältnis stehen.

Oberhalb der Schwellenwerte sind die maßgeblichen Regelungen für die Eignungskriterien in den §§ 44 - 46 VgV aufgeführt.

Unterhalb der Schwellenwerte sind Vorgaben zu Eignungskriterien in § 33 UVgO zu finden.

Bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen bietet es sich insbesondere an, Nachweise betreffend die Eignungskategorie der technischen und beruflichen Leistungsfähigkeit der Bieter zu fordern.

Als Beleg der erforderlichen technischen und beruflichen Leistungsfähigkeit der Bieter bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen können u.a. verlangt werden:

- Angemessene Anzahl an Referenzen über geeignete Leistungen der letzten drei Jahre (unter Berücksichtigung von Verpflegungssystem/täglich zu liefernder Portionszahl)
- Beschreibung der Maßnahmen der Qualitätssicherung, hier insbesondere Qualitätsmanagementsystem einschließlich Hygienekonzept
- Erklärung zur durchschnittlichen Beschäftigtenanzahl des Unternehmens und des Führungspersonals aus den letzten drei Jahren
- Einschlägige berufliche Qualifikation der Leitung des Unternehmens, z. B. Koch, Diätassistent, Ökotrophologe oder vergleichbare Ausbildung
- Nachweis über technische Fachkräfte in der Qualitätskontrolle

Soweit möglich sollten von den Bieter als Eignungsnachweise Eigenerklärungen verlangt werden. Jede Einrichtung muss individuell entscheiden, was als wichtig erachtet wird.

Außerdem dürfen auf Seiten eines Bieters keine Ausschlussgründe nach § 123 und § 124 GWB vorliegen. Auch insofern wird zum entsprechenden Nachweis regelmäßig eine Eigenerklärung gefordert, ggf. unter Verweis auf etwaige Selbstreinigungsmaßnahmen im Sinne des § 125 GWB.

Eignungskriterien und Eignungsnachweise müssen bekannt gemacht werden. Deshalb müssen die Eignungskriterien sowie die Eignungsnachweise, soweit im Einzelfall eine Auftragsbekanntmachung erforderlich ist, bereits in der Auftragsbekanntmachung genannt sein.

Zuschlagskriterien

Der Zuschlag ist gemäß § 127 Abs. 1 GWB, § 58 Abs. 1 VgV und § 43 Abs. 1 UVgO auf das wirtschaftlichste Angebot zu erteilen. Das wirtschaftlichste Angebot bestimmt sich nach dem besten Preis-/Leistungs-Verhältnis. Grundlage für die Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots ist eine Bewertung des öffentlichen Auftraggebers, ob und inwieweit das Angebot die vorgegebenen Zuschlagskriterien erfüllt. Dem öffentlichen Auftraggeber steht dabei ein weiterer Spielraum zu, welche Zuschlagskriterien er zur Bewertung des wirtschaftlichsten Angebotes berücksichtigen möchte.



Praxistipp

Zuschlagskriterien werden oftmals auch als Wertungskriterien, Bewertungskriterien, oder B-Kriterien bezeichnet. Wichtig ist immer eine eindeutige Bezeichnung!

Zuschlagskriterien müssen mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen. Sie müssen so festgelegt und bestimmt sein, dass die Möglichkeit eines wirksamen Wettbewerbs gewährleistet wird, der Zuschlag nicht willkürlich erteilt werden kann und eine wirksame Überprüfung möglich ist, ob und inwieweit die Angebote die Zuschlagskriterien erfüllen.

Die Zuschlagskriterien dürfen sich auf die folgenden Aspekte beziehen:

- Preis
- Qualitative Aspekte
- Umweltbezogene Aspekte
- Soziale Aspekte

Im Zusammenhang mit der Vergabe von Verpflegungsleistungen kommen neben dem Preis oder den Kosten die folgenden Zuschlagskriterien in Betracht:

- Warmhaltezeiten (bspw. der Zeitraum, der eine festgelegte maximale Warmhaltezeit unterschreitet)
- Höhe des Bio-Anteils der Speisen (bspw. der Anteil, der über einen festgelegten Mindest-Bio-Anteil hinausgeht)
- Stornierungsfristen im Rahmen des Bestellvorgangs

Beispiele für Zuschlagskriterien

- Es wird bewertet, ob und in welchem Umfang der Bieter die in der Leistungsbeschreibung vorgegebenen Maximal-Warmhaltezeiten unterschreitet.
- Es wird bewertet, in welchem Umfang der Bieter über den in der Leistungsbeschreibung geforderten Mindestanteil an ökologisch/ biologischen Produkten entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 hinaus im Auftragsfall ökologisch/biologische Produkte entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 verwendet.
- Es wird bewertet, ob und in welchem Umfang der Bieter die in der Leistungsbeschreibung vorgegebenen Stornierungsfristen des Bestellvorgangs unterschreitet.

Die Zuschlagskriterien können in der Auftragsbekanntmachung oder in den Vergabeunterlagen angegeben sein.

Der Preis (oder die Kosten) sollte(n) ein Zuschlagskriterium sein. Es dürfen auch Festpreise oder Festkosten vorgegeben werden, siehe § 58 Abs. 2 S. 3 VgV und § 43 Abs. 2 S. 3 UVgO). Bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen ist zu empfehlen, neben dem Preis (oder den Kosten) weitere Zuschlagskriterien zu verwenden, da nach der Rechtsprechung qualitative Zuschlagskriterien grundsätzlich umso größeres Gewicht haben sollten, je weniger es sich um marktübliche, standardisierte Leistungen handelt. Außerdem wird auf diese Weise der Gefahr begegnet, dass bei einer reinen Preisvergabe Kosteneinsparungen der Bieter zu Lasten der Verpflegungsqualität gehen.

Gewichtung der Zuschlagskriterien

Sofern neben dem Preis noch weitere Zuschlagskriterien vorgegeben sind, muss die Gewichtung der Zuschlagskriterien angegeben sein. Mit der Gewichtung wird die Bedeutung der einzelnen Zuschlagskriterien zueinander bewertet.

Beispiel für die Gewichtung der Zuschlagskriterien

Zuschlagskriterien zur Bewertung der Angebote sind Preis, Warmhaltezeit und Anteil an ökologischen Produkten. Die Kriterien fließen folgendermaßen in die Gesamtbewertung des Angebots ein: Preis 30 %, Warmhaltezeit 40 %, Anteil an ökologischen Produkten 30 %.



Praxistipp

Auftraggeber können einen Höchstpreis vorgeben, den die Bieter mit ihrem Angebot nicht überschreiten dürfen. Wird der Höchstpreis nicht eingehalten, führt dies zum Ausschluss des Angebots von dem Verfahren, sofern der Auftraggeber dies vorgegeben hat. Wichtig ist, dass die Höchstpreisvorgabe sachlich gerechtfertigt ist und die Gründe dafür dokumentiert sind.

Bewertungsmethode

Außerdem muss, soweit nicht nur das Zuschlagskriterium des niedrigsten Preises verwendet wird, eine Bewertungsmethode vor der Angebotsöffnung festgelegt werden. Anhand einer Bewertungsmethode stellt der Auftraggeber dar, wie anhand der Zuschlagskriterien das beste Preis-Leistungsverhältnis ermittelt wird.

Beispiel für eine Bewertungsmethode anhand des Zuschlagskriteriums „Stornierungsfrist“

Nach der Leistungsbeschreibung muss dem Auftraggeber eine kostenlose Stornierung der Bestellung der Mittagsverpflegung bis drei Kalendertage vor dem jeweiligen Verpflegungstag möglich sein (z. B.: Der Auftraggeber kann einen Teil der Bestellungen für einen Montag oder die gesamte Bestellung für diesen Tag bis mindestens am vorhergehenden Donnerstag stornieren). Der Bieter erhält die Möglichkeit, im Angebot eine kürzere Stornierungsfrist anzubieten: Eine Stornierung bis mindestens um 13:00 Uhr des jeweiligen Vortags (d.h. ein (1) Tag vorher) und eine Stornierung bis mindestens um 08:00 Uhr des jeweiligen Tags. Sofern der Bieter von einer dieser Möglichkeiten im Angebot Gebrauch macht, wird anhand der nachfolgenden Bewertungsformel bewertet, inwieweit der Bieter ausweislich seiner Angaben die in der Leistungsbeschreibung vorgegebene Stornierungsfrist im Falle der Zuschlagserteilung unterschreiten wird

Bewertungsformel

Stornierung bis mind. um 13:00 Uhr des jeweiligen Vortags (d.h. ein Tag vorher)	1 Bewertungspunkt
Stornierung bis mind. um 8:00 Uhr des jeweiligen Tags	2 Bewertungspunkte

Beispiele

Nachfolgend ist dargestellt, wie Qualitätskriterien in der Leistungsbeschreibung und/oder den Zuschlagskriterien berücksichtigt werden können:

Leistungsbeschreibung: Anforderungen werden als Mindestanforderungen in die Leistungsbeschreibung aufgenommen (ohne eine Wertung vorzunehmen).

Beispiel: In der Leistungsbeschreibung ist als Mindestanforderung vorgegeben, dass bezüglich des Anteils der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EU) 2018/848 das Unternehmen mindestens gemäß der ersten Kategorie nach § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 1 Bio-AHVV (Bio-Anteil von 20 % - 49 %) zertifiziert ist.

Zuschlagskriterien: Anforderungen werden als Zuschlagskriterien aufgenommen und bewertet.

Beispiel: Zuschlagskriterium ist die Zertifizierungsstufe nach § 8 Abs. 2 S. 2 Bio-AHVV über den Anteil der einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EU) 2018/848.

Der Bieter hat in einem Angebot anzugeben, welche Zertifizierungsstufe er im Auftragsfall einhalten wird. Die Angaben werden wie folgt bewertet:

- a) Bei einer Zertifizierung nach § 13 Abs. 3 S. 2 Nr. 2 Bio-AHVV (keine Ausweisung des Bio-Anteils) erhält das Angebot 0 Punkte.
- b) Bei einer Zertifizierung der ersten Kategorie nach § 13 Abs. 3 S. 2 Nr. 1 i.V.m. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 1 Bio-AHVV (Bio-Anteil von 20 % – 49 %) erhält das Angebot 1 Punkt.
- c) Bei einer Zertifizierung der zweiten Kategorie nach § 13 Abs. 3 S. 2 Nr. 1 i.V.m. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 2 Bio-AHVV (Bio-Anteil von 50 % – 89 %) erhält das Angebot 2 Punkte.
- d) Bei einer Zertifizierung der dritten Kategorie nach § 13 Abs. 3 S. 2 Nr. 1 i.V.m. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 3 Bio-AHVV (Bio-Anteil von 89 % – 100 %) erhält das Angebot 3 Punkte.

Leistungsbeschreibung und Zuschlagskriterien: In der Leistungsbeschreibung werden Mindestanforderungen definiert und darüber hinausgehende Erfüllungen der Anforderungen werden als Zuschlagskriterien bewertet.

Beispiel: In der Leistungsbeschreibung ist als Mindestanforderung vorgegeben, dass der Anteil der einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte i.S.d. Verordnung (EU) 2018/848 mindestens 20 % betragen muss, nachzuweisen durch eine Zertifizierung der 1. Kategorie gem. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 1 Bio-AHVV.

Der Bieter hat in seinem Angebot anzugeben, welche Zertifizierungsstufe er im Auftragsfall einhalten wird. Die Angaben werden wie folgt bewertet:

- a) Bei einer Zertifizierung der ersten Kategorie nach § 13 Abs. 3 S. 2 Nr. 1 i.V.m. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 1 Bio-AHVV (Bio-Anteil von 20 % – 49 %) erhält das Angebot 0 Punkte.
- b) Bei einer Zertifizierung der zweiten Kategorie nach § 13 Abs. 3 S. 2 Nr. 1 i.V.m. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 2 Bio-AHVV (Bio-Anteil von 50 % – 89 %) erhält das Angebot 1 Punkt.
- c) Bei einer Zertifizierung der dritten Kategorie nach § 13 Abs. 3 S. 2 Nr. 1 i.V.m. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 3 Bio-AHVV (Bio-Anteil von 89 % – 100 %) erhält das Angebot 2 Punkte.

Gütezeichen als Qualitätsnachweis

Als Nachweis bestimmter Qualitätsansprüche bieten Gütezeichen i.S.v. § 34 VgV bzw. § 24 UVgO Orientierung. Vergaberechtlich dürfen unter bestimmten Voraussetzungen Gütezeichen als Beleg dafür gefordert werden, dass die Liefer- oder Dienstleistung bestimmten Merkmalen entspricht. Es müssen dabei auch andere Gütezeichen akzeptiert werden, die gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen. Wenn ein Bieter keine Möglichkeit hat, innerhalb einer einschlägigen Frist ein gefordertes Gütezeichen zu erlangen, muss der Auftraggeber auch andere Belege akzeptieren, welche die geforderten Kriterien nachweisen.

Im Vergabeverfahren darf außerdem nur dann ein Gütezeichen gefordert werden, wenn alle Anforderungen des Gütezeichens für die Bestimmung der Merkmale der Leistung geeignet sind und mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen. Verlangt der Auftraggeber nicht die Erfüllung aller Anforderungen des Gütezeichens, muss er angeben, welche Anforderungen gemeint sind und diese konkret benennen.



Welche Bedingungen werden an Gütezeichen nach § 34 VgV gestellt?

- Alle Anforderungen des Gütezeichens sind für die Bestimmung der Merkmale der Leistung geeignet und stehen mit dem Auftragsgegenstand nach § 31 Abs. 3 VgV in Verbindung
- Anforderungen des Gütezeichens beruhen auf objektiv nachprüfbaren und nichtdiskriminierenden Kriterien
- Das Gütezeichen wurde im Rahmen eines offenen und transparenten Verfahrens entwickelt, an dem alle interessierten Kreise teilnehmen können
- Alle betroffenen Unternehmen haben Zugang zum Gütezeichen
- Die Anforderungen wurden von einem Dritten festgelegt, auf den das Unternehmen, das das Gütezeichen erwirbt, keinen Einfluss ausüben konnte.

In der UVgO sind die Bedingungen an Gütezeichen in § 24 UVgO festgelegt.

Beispiele für Gütezeichen

Geprüfte Qualität

Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ (verliehen durch den Freistaat Bayern) schreibt Anforderungen an die Produktqualität vor, die über dem gesetzlichen Rahmen liegen. Hierfür sind für verschiedene Produktbereiche und Produkte dieser Produktbereiche genaue Qualitätskriterien definiert. Das Recht zur Nutzung des Gütezeichens steht allen Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft, des Handels sowie der Endverkaufsbetriebe in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union zu, sofern ihre jeweiligen Produktbereiche, für welche das Gütezeichen verliehen werden soll, die Bestimmungen der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ erfüllen. Voraussetzung für die Nutzung des Gütezeichens ist die Einhaltung dieser Bestimmungen und der Abschluss eines Vertrages mit einem zugelassenen Lizenznehmer, der das Nutzungsrecht vergibt und prüft.



Das obenstehende Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ des Freistaats Bayern ist ein Beispiel für in Bayern erzeugte, verarbeitete und ggf. verpackte Produkte des zu vergebenden Gütezeichens „Geprüfte Qualität“. Entsprechende Gütezeichen können für Produkte aus allen Bundesländern sowie allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union verliehen werden.

Soll auf dem Speiseplan für bestimmte Produkte das Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ verwendet werden, muss dem Unternehmen, welches die Speisen für den Endverbraucher zubereitet, das Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ für die jeweiligen Produktbereiche verliehen worden sein.

Mehr unter www.gq-bayern.de

Fairtrade Siegel

Das Fairtrade Siegel kennzeichnet fair angebaute und gehandelte Produkte, bei deren Herstellung soziale und ökologische Kriterien eingehalten wurden. Bei so gekennzeichneten Lebensmitteln wird den Produzenten eine Deckung der Kosten der nachhaltigen und gentechnikfreien Produktion garantiert. Daneben werden soziale Mindeststandards wie Anforderungen an Arbeitsplatzsicherheit, Verbot von Kinderarbeit, soziale Sicherung der Arbeitnehmer sowie das Verbot bzw. die Restriktion des Einsatzes von Pestiziden festgesetzt. Das Recht zur Nutzung des Siegels steht allen Produzenten aus Dritte-Welt-Ländern sowie Unternehmen, welche diese Produkte verarbeiten und/ oder importieren, zu. Das Fairtrade Siegel garantiert die Einhaltung der international entwickelten Vorgaben für Produzenten, weiterverarbeitende Betriebe und Händler.



Mehr unter www.fairtrade-deutschland.de

Marine Stewardship Council (MSC) Siegel

Anhand des MSC-Siegels lassen sich Fische aus wildlebenden Beständen erkennen, die aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei stammen. Das Recht zur Nutzung des Siegels steht weltweit allen Unternehmen der Fischerei, des Handels sowie der Endverkaufsbetriebe zu, sofern die jeweiligen Fischprodukte die Bestimmungen der MSC Umwelt- und Rückverfolgbarkeitsstandards erfüllen. Fischereien müssen in einem unabhängigen Bewertungsprozess belegen, dass sie die Nachhaltigkeitskriterien des MSC-Umweltstandards erfüllen. Sie dürfen den Erhalt von Fischbeständen nicht gefährden und müssen ihre Auswirkungen auf das maritime Ökosystem minimieren. Mit der Zertifizierung nach dem MSC-Rückverfolgbarkeitsstandard wird gewährleistet, dass Produkte, die mit dem MSC-Siegel verkauft werden, über eine zertifizierte Lieferkette hinweg zu einer zertifizierten Quelle zurückverfolgt werden können.



Mehr unter www.msc.org/de

„Ohne GenTechnik“-Siegel

Das „Ohne GenTechnik“-Siegel zeichnet Produkte aus, die die gesetzlichen Voraussetzungen nach § 3a und § 3b des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes erfüllen. Bei so gekennzeichneten Lebensmitteln dürfen keine nachweisbaren gentechnisch veränderten Bestandteile vorhanden sein. Untersagt ist ferner auch die Verwendung von Enzymen oder Zusatzstoffen wie Vitaminen, Aminosäuren oder Aromen, die mit Hilfe von Gentechnik hergestellt wurden. Zudem werden besonders hohe Anforderungen an den Nachweis der Gentechnikfreiheit gestellt. Für tierische Produkte wie Fleisch, Milch oder Eier gilt zudem: Die Tiere dürfen nicht mit gentechnisch veränderten Nutzpflanzen gefüttert werden. Das EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) legt je nach Tierart Fristen fest, innerhalb derer die Tiere nur gentechnikfreie Futtermittel bekommen dürfen.

Mehr unter www.ohnegentechnik.org



Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion

Der ökologische/biologische Landbau ist eine besonders ressourcenschonende und umweltverträgliche Wirtschaftsform, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert. Die Mindestanforderungen für alle Bio-Produkte in Europa sind in der Verordnung (EU) 2018/848 (nachfolgend „EU-Öko-Verordnung“ bezeichnet) geregelt.



Das abgebildete Logo („Gemeinschaftslogo“) stellt das Logo der Europäischen Union für ökologische/biologische Produktion dar und belegt, dass das jeweilige Produkt nach den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung erzeugt wurde. Das erzeugende Unternehmen unterliegt zwingend dem Öko-Kontrollsystem und wird durch eine Öko-Kontrollstelle zertifiziert. Das Zertifikat dient als entsprechender Nachweis für das Unternehmen.

Dadurch ist gewährleistet, dass das jeweils angebotene Produktsegment die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung erfüllt.



Praxistipp

Das Gemeinschaftslogo darf nach Artikel 2 Absatz 3 der EU-Öko-Verordnung nicht verwendet werden für die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnissen durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung i.S.v. Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Als solche Anbieter gelten u.a. Kantinen, Schulen oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden. Dies bedeutet, dass diese Anbieter z. B. auf Speiseplänen das Gemeinschaftslogo nicht verwenden dürfen.

Hintergrund: Aus Sicht des europäischen Gesetzgebers werden Arbeitsvorgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen als lokale Maßnahmen angesehen, die keinen Einfluss auf den europäischen Binnenmarkt haben. Eine europarechtliche Regelung ist demnach nicht erforderlich. Es bleibt den Mitgliedstaaten vorbehalten, diesen Bereich durch nationale Rechtsvorschriften zu regeln, s. Art. 2 Abs. 3 der EU-Öko-Verordnung. Deutschland hat diese Öffnung genutzt und für die gemeinschaftliche Verpflegung die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) erlassen.

AHV-Kennzeichen des Bundes

Die Bio-AHVV ist am 5. Oktober 2023 in Kraft getreten. Sie gilt für Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung. Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung sind gem. § 2 Nr. 1 Bio-AHVV Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung im Sinne des Art. 2 Abs. 2 d) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Als solche Anbieter gelten u.a. Kantinen, Schulen oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.



Unternehmen fallen nicht in den Anwendungsbereich der Bio-AHVV, wenn die von ihnen hergestellten Speisen nicht für den unmittelbaren Verzehr zubereitet werden, z. B. bei der Herstellung von Fertigsuppen oder Eis für den Vertrieb im Einzelhandel. Solche Unternehmen fallen folglich als Verarbeitungsunternehmen in den Anwendungsbereich der o.g. EU-Öko-Verordnung.

Es ist allerdings zu beachten, dass die Bio-AHVV keine Definition für die Begrifflichkeit „für den unmittelbaren Verzehr zubereitet“ enthält. Es ist ungeklärt, welche Verpflegungssysteme hiervon erfasst sind und ob insoweit unterschieden wird. Nach derzeitigem Verständnis fallen hierunter jedenfalls Anbieter von Cook & Serve-Leistungen. Die weitere Entwicklung hierzu bleibt abzuwarten.

Die Bio-AHVV sieht in § 8 Abs. 2 drei Kategorien für die Auszeichnung des prozentuellen Bio-Anteils vor. Die Kategorien des Kennzeichens sind:

- Erste Kategorie bei einem Bio-Anteil von 20 % bis 49 % („Bronze“)
- Zweite Kategorie bei einem Bio-Anteil von 50 % bis 89 % („Silber“)
- Dritte Kategorie bei einem Bio-Anteil von 90 % bis 100 % („Gold“)

Der Bio-Anteil ist kaufmännisch auf ganze Zahlen zu runden.

Der prozentuale Bioanteil bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Lebensmittel am Gesamtwareneinkauf.

Damit ein Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung eines der dargestellten AHV-Kennzeichen verwenden darf, muss sein Unternehmen nach § 13 Abs. 3 S. 2 Nr. 1 Bio-AHVV zertifiziert sein

Möchte ein Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung das Bio-AHV-Kennzeichen verwenden, muss der prozentuale Bio-Anteil von der nach § 3 Abs. 1a des Öko-Landbaugesetzes zuständigen Kontrollstelle geprüft werden.

Bio-Siegel des Freistaates Bayern

Das Gütezeichen „Bio-Siegel“ steht für in Bayern erzeugte, verarbeitete und ggf. verpackte Produkte. Das Bio-Siegel des Freistaates Bayern belegt, dass die hiermit gekennzeichneten Erzeugnisse die in den vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus herausgegebenen „Programmbestimmungen für Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft“ beschriebenen Anforderungen erfüllen. Diese Anforderungen gehen über die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung und somit über den gesetzlichen Standard hinaus.



Das Recht zur Nutzung des Bio-Siegels des Freistaates Bayern steht allen Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie des Handels für den Bereich Lebensmittel in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union offen. Entsprechende Bio-Siegel können für Produkte aus allen Bundesländern sowie allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union verliehen werden.

Unternehmen, die in den Anwendungsbereich der Bio-AHVV fallen und das Bio-Siegel des Freistaates Bayern verwenden wollen, müssen auch nach der Bio-AHVV zertifiziert sein. Sie können nach § 7 Abs. 2 Bio-AHVV neben der Kennzeichnung nach § 3 Bio-AHVV zur Kennzeichnung von Zutaten und Erzeugnissen das Bayerische Bio-Siegel verwenden.

Das Bio-Siegel muss durch einen zugelassenen Lizenznehmer rechtmäßig verliehen werden. Soll auf dem Speiseplan das Bio-Siegel des Freistaates Bayern für bestimmte Produkte verwendet werden, muss dem Unternehmen, welches die Speisen für den Endverbraucher zubereitet, das Bio-Siegel des Freistaates Bayern für die jeweiligen Produkte verliehen worden sein.

Mehr unter: www.biosiegel.bayern

Beispiele zur Verankerung von Qualitätskriterien sowie sozialen und umweltbezogenen Aspekten

Die folgenden Formulierungsbeispiele orientieren sich thematisch an den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung, Schulverpflegung, Betriebsgastronomie und Seniorenverpflegung (nachfolgend zusammen als „Bayerische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung“ bezeichnet) und beschreiben auszugsweise Qualitätsansprüche. Sie sollen als Hilfestellung dafür dienen, qualitative, umweltbezogene und soziale Aspekte bei der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsleistungen zu berücksichtigen. Es findet sich jeweils eine kurze Erklärung des Aspekts sowie verschiedene Formulierungsvorschläge für Mindestanforderungen in der Leistungsbeschreibung und/oder Zuschlagskriterien und/oder Nachweismöglichkeiten. Die Formulierungen ergänzen sich gegenseitig oder stehen unabhängig nebeneinander.

Die Formulierungsvorschläge müssen von den Vergabestellen individuell überprüft und auf die jeweiligen Bedarfe der Einrichtung angepasst bzw. ergänzt werden!

Davon ausgehend sollten entsprechende vertragliche Regelungen zur Qualitätskontrolle vereinbart werden.

Gestaltung des Speiseplans

Leistungsbeschreibung

Um eine qualitativ hochwertige sowie ausgewogene und abwechslungsreiche Speiseplanung zu gewährleisten, empfehlen sich in der Leistungsbeschreibung diesbezügliche Vorgaben als Mindestanforderungen aufzunehmen, die sich an den Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung orientieren.

Beispiele für Mindestanforderungen an die Speiseplangestaltung in der Leistungsbeschreibung für die Kitaverpflegung, Schulverpflegung, Betriebsgastronomie und Seniorenverpflegung sind im Anhang ab S. 47 enthalten. Hiervon umfasst sind insbesondere Vorgaben zur Lebensmittelhäufigkeit und zielgruppenspezifische Mindestanforderungen an die Lebensmittelauswahl.

Darüber hinaus können auch weitere Vorgaben an die Speiseplangestaltung gemacht werden.

Beispiele

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen, d.h. der Speiseplan darf sich höchstens alle vier Wochen wiederholen.
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig bezeichnet. Die Speisen sind auf dem Speiseplan eindeutig bezeichnet, wenn objektiv nachvollziehbar ist, wie sich die Speisen zusammensetzen und zubereitet werden.
- Die Verwendung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie deren Tierart ist im Speiseplan ausgewiesen.
- Es werden mindestens zwei Menülinien angeboten.
- Die folgenden Kalibrierungsvorgaben sind eingehalten (Beispiele für Kalibrierungsvorgaben sind im Anhang auf S. 50 enthalten).
- Für die Portionierung werden Portionierungshilfen (z. B. Kellenplan) verwendet.
- Die aus Kohlenhydraten bestehende Beilage darf höchstens zwei Mal pro Woche verwendet werden, z. B. zwei Mal die Woche Nudeln.

Zuschlagskriterien

Darüber hinaus können bzgl. der Speiseplangestaltung Zuschlagskriterien formuliert werden. So ist es etwa möglich, die verständliche Darstellung der Menülinien zu bewerten. Gleiches gilt für die individuelle Ausrichtung der Speisen an eine bestimmte Zielgruppe. Da diese Zuschlagskriterien zu unbestimmt sind, müssen sie konkretisiert werden. Hierfür ist die für die Bewertung der Angaben des Bieters erforderliche Zielvorstellung des Auftraggebers in ausreichend bestimmter Weise darzulegen.

Achtung: Ein qualitatives Zuschlagskriterium, nach dem ein eingereichter Beispielspeiseplan bewertet wird, ist unzulässig, wenn im Vertragsvollzug wöchentlich neue Speisepläne eingereicht werden müssen und für die Auftragsdurchführung der Inhalt des Beispielspeiseplans irrelevant sind. Es fehlt der nötige Auftragsbezug, wenn von den Bietern verlangt wird, mit ihrem Angebot abstrakte Übungsaufgaben („Hausaufgaben“) zu lösen, die dann bewertet werden (BayObLG, Beschluss vom 11. Dezember 2024 – Verg 7/24).

Formulierungsbeispiel für Zuschlagskriterium: Verständliche Darstellung der Menülinien

Im vom Auftragnehmer verwendeten Speiseplan müssen die Menülinien verständlich dargestellt sein. Die Menülinien sind verständlich dargestellt, wenn aus Sicht des Auftraggebers für die zu verpflegende Personengruppe eindeutig erkennbar ist, aus welchen Speisenkomponenten die Menülinien bestehen.

Der Bieter hat aus diesem Grunde einen Speiseplan für eine Woche mit dem Angebot einzureichen. Dieser Speiseplan muss ein Muster für die vom Bieter im Auftragsfalle verwendeten Speisepläne darstellen. Dies bedeutet, dass der Bieter im Auftragsfalle verpflichtet ist, jeden Speiseplan nach diesem Muster zu gestalten. Der Auftraggeber wird anhand der unter XX beschriebenen Bewertungsmethode bewerten, ob und inwieweit in dem vom Bieter eingereichten Speiseplan die Menülinien für die zu verpflegende Zielgruppe verständlich dargestellt sind.

Formulierungsbeispiel für Zuschlagskriterium: Individuelle Ausrichtung der Speisen an eine Zielgruppe (Beispiel für Kita)

Der Auftragnehmer hat das in der Leistungsbeschreibung geforderte Speisenangebot an den individuellen Anforderungen der Zielgruppe auszurichten.

Der Bieter hat aus diesem Grunde in einem Konzept („Individualität der Speisen“) zu beschreiben, wie er im Auftragsfall sicherstellt, dass das geforderte Speisenangebot an den individuellen Anforderungen der Zielgruppe ausgerichtet ist. Er hat dazu auf maximal fünf DIN A4-Seiten auf die folgenden Unterkriterien einzugehen:

Unterkriterium 1: Dem Auftraggeber ist es wichtig, dass der Auftragnehmer die Wünsche und Anregungen der Kinder und Eltern und Mitarbeiter der Kita zur Speiseauswahl bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt, dabei aber gleichzeitig die Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung einhält; diese also nicht aufgrund der Wünsche und Anregungen reduziert. Diese Maßgabe wird in der Bewertungsmethode als „Zielvorstellung“ beschrieben. Der Bieter hat im Konzept („Individualität der Speisen“) zu beschreiben, wie er im Auftragsfall konkret die Wünsche und Anregungen der Kinder und Eltern und Mitarbeiter der Kita zur Speiseauswahl berücksichtigen wird und dabei gleichzeitig sicherstellen wird, dass die Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung eingehalten werden.

Unterkriterium 2: Dem Auftraggeber ist es wichtig, dass die Kinder bei den Mahlzeiten den Eigengeschmack der Speisekomponenten wahrnehmen können. Diese Maßgabe wird in der Bewertungsmethode als „Zielvorstellung“ beschrieben. Der Bieter hat im Konzept („Individualität der Speisen“) zu beschreiben, wie er im Auftragsfall sicherstellen wird, dass die zu verpflegenden Kinder den Eigengeschmack der Speisekomponenten wahrnehmen können.

Unterkriterium 3: Dem Auftraggeber ist es wichtig, dass der Auftragnehmer solche Speisen anbietet, die den motorischen Essfähigkeiten der zu verpflegenden Kinder entsprechen. Diese Maßgabe wird in der Bewertungsmethode als „Zielvorstellung“ beschrieben. Der Bieter hat im Konzept („Individualität der Speisen“) zu beschreiben, wie er im Auftragsfall sicherstellen wird, dass Speisen angeboten werden, die den motorischen Essfähigkeiten der zu verpflegenden Kinder entsprechen.

Weiter ist eine Methode zu entwerfen, anhand derer die geforderten Angaben der Bieter bewertet werden.

Beispiel für eine Bewertungsmethode zum Zuschlagskriterium „Individuelle Ausrichtung der Speisen“

Bewertet wird die Beschreibung im Konzept „Individuelle Ausrichtung der Speisen“. Die Angaben des Bieters werden für jedes einzelne Unterkriterium auf einer Skala von 0 – 4 Punkten wie folgt bewertet:

4 Punkte: Aus dem vom Bieter eingereichten Konzept ergibt sich, dass der Bieter im Auftragsfall die im Unterkriterium beschriebene Zielvorstellung des Auftraggebers vollständig erfüllen wird.

3 Punkte: Aus dem vom Bieter eingereichten Konzept ergibt sich, dass der Bieter im Auftragsfall die im Unterkriterium beschriebene Zielvorstellung des Auftraggebers nahezu vollständig wird.

2 Punkte: Aus dem vom Bieter eingereichten Konzept ergibt sich, dass der Bieter im Auftragsfall die im Unterkriterium beschriebene Zielvorstellung des Auftraggebers überwiegend erfüllen wird.

1 Punkt: Aus dem vom Bieter eingereichten Konzept ergibt sich, dass der Bieter im Auftragsfall die im Zuschlagskriterium beschriebenen Zielvorstellung ansatzweise erfüllen wird.

0 Punkte: Aus dem vom Bieter eingereichten Konzept ergibt sich, dass der Bieter im Auftragsfall die im Zuschlagskriterium geforderten Zielvorstellung nicht ansatzweise erfüllen wird.

Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse

Es ist möglich, in der Leistungsbeschreibung einen Mindestanteil für die Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse zu festzulegen und darüber hinausgehende Angaben des Angebots zu bewerten.

Formulierungsbeispiel für Zuschlagskriterium

Der Auftragnehmer ist gemäß XX der Leistungsbeschreibung verpflichtet, sicherzustellen, dass mindestens 50 % des im Rahmen dieses Auftrags pro Jahr verwendeten Obst und Gemüse aus saisonalem Obst und Gemüse besteht. Als saisonales Obst und Gemüse gelten solche Produkte, die in dem als Anhang XX beigefügten Saisonkalender genannt sind. Im Saisonkalender ist beschrieben, zu welchem Jahreszeitraum diese Produkte in der Region des Leistungsortes geerntet und auf dem Markt angeboten werden („Ernte- und Angebotszeitraum“). Das vom Auftragnehmer verwendete saisonale Obst und Gemüse muss nicht aus der Region des Leistungsortes stammen. Es darf allerdings nur innerhalb des im Saisonkalender für das jeweilige Produkt definierten Ernte- und Angebotszeitraum verwendet werden. Der Auftraggeber beabsichtigt, auf diese Weise den Kindern die in den Lehrplänen verankerte Ernährungskompetenz auch über den Unterricht hinaus zu vermitteln und auf praktische Art und Weise erfahrbar zu machen. Der Auftraggeber verfolgt das Ziel, dass der in der Leistungsbeschreibung geforderte Mindestumfang von saisonalem Obst und Gemüse so weit wie möglich überschritten wird. Der Bieter hat im Formblatt „Saisonales Obst und Gemüse“ anzugeben, ob und inwieweit der Bieter im Auftragsfall den in der Leistungsbeschreibung festgelegten Mindestanteil an saisonalem Obst und Gemüse überschreiten wird.

Die Angaben des Bieters im Formblatt „Saisonales Obst und Gemüse“ werden wie folgt bewertet:

Anteil von saisonalem Obst und Gemüse	Punkte
51 bis 60 %	1 Punkt
61 bis 70 %	2 Punkte
71 bis 80 %	3 Punkte
81 bis 90 %	4 Punkte
91 bis 100 %	5 Punkte

Warmhaltezeit der Speisen

Die Warmhaltezeit bezeichnet die Zeitspanne zwischen der Beendigung des Garprozesses und der Speisenausgabe an den letzten Tischgast. Mit zunehmender Warmhaltezeit nimmt die Qualität der Speisen ab, sodass eine Regelung über die maximale Warmhaltezeit getroffen werden sollte.

Formulierungsbeispiel für Mindestanforderungen zu Warmhaltezeiten der Speisen in der Leistungsbeschreibung

Es sind möglichst kurze Warmhaltezeiten vorzusehen. Die Warmhaltezeit bezeichnet die Zeitspanne zwischen der Beendigung des Garprozesses und der Speisenausgabe an den letzten Tischgast. Die Warmhaltezeit für alle Komponenten beträgt maximal drei Stunden.

Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C. Die Warmhalte-, Transport und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 60 °C. Die Wärme- bzw. Kühlkette wird nicht unterbrochen.

Formulierungsbeispiel für ein Zuschlagskriterium zur Bewertung der Warmhaltezeiten der Speisen

Der Bieter hat im Formblatt XXX anzugeben, welche maximalen Warmhaltezeiten er im Falle der Auftragserteilung einhalten wird. Im Zuschlagskriterium „Dauer der maximalen Warmhaltezeit“ wird gemäß nachfolgender Matrix bewertet, ob und inwieweit der Bieter die in der Leistungsbeschreibung festgelegte maximale Warmhaltezeit unterschreiten wird:

Dauer der Warmhaltezeit in Minuten	Punkte
von > 160 bis ≤ 180	0
von > 140 bis ≤ 160	1
von > 120 bis ≤ 140	2
≤ 120	3

Vegetarische Gerichte

Nach den Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung ist ein bewusster Fleischkonsum sowohl aus Nachhaltigkeits- als auch Gesundheitsaspekten wünschenswert. Abhängig davon, ob eine oder mehrere Menülinien angeboten werden, können unterschiedliche Anforderungen formuliert werden.

Formulierungsbeispiel für Vorgaben zur Häufigkeit fleischhaltiger Gerichte in der Leistungsbeschreibung

- Wird täglich nur ein Menü angeboten, stehen wöchentlich mindestens ein und maximal zwei fleischhaltige Gerichte auf dem Speiseplan.
- Stehen zwei oder mehr Menüs täglich zur Auswahl, darf maximal eines davon als fleischhaltiges Gericht angeboten werden. Die nicht fleischhaltige Menülinie hat den folgenden Anforderungen zu entsprechen: (Beispiele für Vorgaben zu vegetarischen Menülinien sind im Anhang ab S. 47 abgebildet.)

Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse

Die Berücksichtigung individueller Unverträglichkeiten und kultureller Essgewohnheiten sollte Bestandteil des Verpflegungsangebots sein.

Beispiele für Vorgaben zur Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse in der Leistungsbeschreibung:

Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien oder krankheitsbedingten Einschränkungen nach entsprechender Attest-Einreichung die Teilnahme am Essen durch ein diesen Essensteilnehmern gerecht werdendes Essensangebot zu ermöglichen. Für diese Personen sind gesonderte Mahlzeiten anzubieten, welche den jeweiligen Erfordernissen gerecht werden.

Wird ein schweinefleischhaltiges Gericht angeboten, muss ein Alternativgericht mit einer anderen Fleischsorte angeboten werden, soweit einem oder mehreren Essensteilnehmern aus religiösen und/oder sonstigen Gründen der Konsum von Schweinefleisch untersagt ist.



Praxistipp

Wird diese Anforderung gestellt, muss der jeweilige Preis für die gesonderten Mahlzeiten im Rahmen der Ausschreibung abgefragt werden, um die Vergleichbarkeit der Angebote sicherzustellen. Hierbei ist festzuhalten, wie der Bedarf bestimmt und dies an den Speisenanbieter weitergegeben wird.

Qualität der eingesetzten Produkte

Um eine hohe Lebensmittelqualität der eingesetzten Produkte sicherzustellen, sollten diese eine gute Produktqualität vorweisen und unter klaren Anforderungen produziert sowie verarbeitet werden. Orientierung zur Erfüllung der Qualitätsansprüche bietet das Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern, das spezifisch für verschiedene Produktbereiche Qualitätsansprüche definiert. So lassen sich beispielsweise Qualitätsanforderungen an bestimmte Lebensmittelgruppen oder prozentuale Mindestanteile formulieren.

Formulierungsbeispiel für eine Vorgabe zur Qualität des verwendeten Rindfleisches in der Leistungsbeschreibung unter Verwendung des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“

X % des im Rahmen der Verpflegungsleistung eingesetzten Rindfleisches müssen nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern zertifiziert sein.

Formulierungsbeispiel für einen Nachweis, anhand dessen geprüft werden kann, ob der Auftragnehmer die im vorgenannten Beispiel beschriebenen Anforderungen einhält

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber nach Ablauf jedes Vertragsjahres durch Vorlage eines auf den Auftragnehmer für „Rindfleisch“ ausgestellten Zertifikats „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern sowie weiteren geeigneten Unterlagen (z. B. Lieferscheinen, Speiseplänen, Essenszahlen) prüfbar und nachvollziehbar nachzuweisen, dass X % des von ihm im Rahmen der Verpflegungsleistung eingesetzten Rindfleisch nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert ist. Sofern der Auftragnehmer nicht selbst nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern zertifiziert ist, hat der Auftragnehmer nach Ablauf jedes Vertragsjahres durch Vorlage des Zertifikats oder mehrerer Zertifikate, welche auf den bzw. die jeweiligen Lieferanten ausgestellt ist/sind, nebst weiteren geeigneten Unterlagen (z. B. Lieferscheinen, Speiseplänen, Essenszahlen) für den Auftraggeber prüfbar und nachvollziehbar nachzuweisen, dass X % des von ihm im Rahmen der Verpflegungsleistung eingesetzten Rindfleisches nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert ist. Der Auftragnehmer hat die in Satz 1 oder Satz 2 beschriebenen Nachweise auch dann zu erbringen, wenn der Auftraggeber ihn hierzu während der Vertragslaufzeit auffordert. In diesem Fall hat der Auftragnehmer das entsprechende Zertifikat sowie die weiteren Unterlagen dem Auftraggeber innerhalb von fünf Kalendertagen nach Zugang der Aufforderung zu übermitteln.

Formulierungsbeispiel für ein Zuschlagskriterium, durch das der Auftraggeber bei der Wertung positiv berücksichtigen will, dass der Bieter über die in der Leistungsbeschreibung beschriebenen Mindestanforderungen hinaus, einen größeren Anteil an Produkten, die nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert sind, anbietet

Bietet der Bieter über die in der Leistungsbeschreibung aufgestellte Mindestanforderung, nach der X % des im Rahmen der Verpflegungsleistung verwendeten Rindfleisches nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert sein müssen, hinaus X % der in den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns genannten Produktbereiche „Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis“ und/oder „Teigwaren“ und/oder „Speise- und Speisefrühschokolade“ an, erhält das Angebot zusätzlich für jeden weiteren dieser Produktbereiche einen Punkt.

Der Bieter hat hierzu in seinem Angebot anzugeben, welche weiteren Produktbereiche, die die Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns erfüllen, er im Auftragsfalle einsetzen wird. Weiter hat der Bieter mit seinem Angebot durch die Vorlage der entsprechenden Zertifikate nachzuweisen, dass er oder seine Lieferanten für diese weiteren Produktbereiche nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert sind.



Bewertung „Geprüfte Qualität“

Es können Punkte vergeben werden, wenn der Bieter selbst für bestimmte Produktbereiche nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert ist. Denn dadurch weist er nach, dass er sich dem Kontrollsystem des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns unterworfen hat und damit u.a. sein Wareneingang und Warenausgang durch eine neutrale Kontrolleinrichtung plausibilisiert werden. Der Auftragnehmer darf auch nur in diesem Fall auf dem Speiseplan kenntlich machen, dass die jeweiligen eingesetzten Produkte nach den Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayerns zertifiziert sind. Eine entsprechende Zertifizierung sollte allerdings nur bei einer ausreichenden Angebotsfrist verlangt werden, damit interessierte Unternehmen ausreichend Zeit haben, um sich zertifizieren zu lassen oder sich vor dem Hintergrund des § 34 Abs. 5 VgV andere geeignete Belege zu beschaffen.

Ökologische/biologische Produkte

Ökologisch/biologisch erzeugte Produkte fördern die Nachhaltigkeit. Davon profitieren Umwelt, Tiere und Menschen. Im Rahmen einer Ausschreibung bietet es sich an, für die Beschaffung von Lebensmitteln aus ökologischer/biologischer Erzeugung einen Mindestanteil bezogen auf den Gesamtwareneinsatz festzulegen. Dafür ist zu überlegen, in welchem Umfang ökologische/biologische Produkte verwendet werden sollen.

Es ist ggf. auch zu definieren, ob lediglich bestimmte Produkte, bestimmte Produktgruppen oder aber das Gesamtangebot aus ökologischen/biologischen Produkten bestehen sollen.

Für Unternehmen, die in den Anwendungsbereich der Bio-AHVV fallen und nach § 13 Bio-AHVV zertifiziert sind, ist es möglich, in der Leistungsbeschreibung den Bio-Anteil nach den verschiedenen AHV-Kennzeichen Bronze, Silber, Gold nach der Bio-AHVV zu fordern (vgl. hierzu S. 28).

Formulierungsbeispiel für die Leistungsbeschreibung

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, einen Bio-Anteil von Zutaten und Erzeugnissen aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung (EU) 2018/848 im Umfang von mindestens 20 % des monetären Gesamtwareneinsatzes (Brutto) einzusetzen (entspricht der „ersten Kategorie“ i.S.v. § 8 Abs. 2 Satz 2 Nr. 1 Bio-AHVV („Bronze“)). Der Auftragnehmer hat mindestens das Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze auf dem Speiseplan gemäß § 5 Bio-AHVV zu kennzeichnen. Es steht dem Auftragnehmer frei, einen höheren Bio-Anteil von Zutaten und Erzeugnissen aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung (EU) 2018/848 einzusetzen. Soweit der Auftragnehmer einen Bio-Anteil von Zutaten und Erzeugnissen aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung (EU) 2018/848 nach der „zweiten Kategorie“ i.S.v. § 8 Abs. 2 Satz 2 Nr. 2 Bio-AHVV („Silber“) oder der „dritten Kategorie“ i.S.v. § 8 Abs. 2 Satz 2 Nr. 3 Bio-AHVV („Gold“) einsetzt, hat er auf dem Speiseplan gemäß § 5 Bio-AHVV das Bio-AHV-Kennzeichen in Silber bzw. in Gold zu kennzeichnen.

Nachweis: *Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber spätestens nach Ablauf eines Monats ab Zuschlagserteilung den Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung nach Bio-AHVV unaufgefordert vorzulegen. Der Auftragnehmer stellt dem Auftraggeber das Zertifikat für die Auszeichnung des Bio-Anteils nach der „ersten Kategorie“ gemäß § 8 Abs. 2 Satz 2 Nr. 1 der Bio-AHVV („Bronze“) spätestens sechs Monate nach Leistungsbeginn zur Verfügung. Soweit der Auftragnehmer einen Bio-Anteil von Zutaten und Erzeugnissen aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung (EU) 2018/848 nach der „zweiten Kategorie“ i.S.v. § 8 Abs. 2 Satz 2 Nr. 2 Bio-AHVV („Silber“) oder der „dritten Kategorie“ i.S.v. § 8 Abs. 2 Satz 2 Nr. 3 Bio-AHVV („Gold“) einsetzt, hat er dem Auftraggeber sechs Monate nach Leistungsbeginn ein Zertifikat für die zweite Kategorie gemäß § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 2 der Bio-AHVV („Silber-Kategorie“) oder § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 3 der Bio-AHVV („Gold-Kategorie“) zur Verfügung zu stellen.*

Hinweis: Wird in einer Ausschreibung ein Bio-Mindestanteil in einer „Zwischenstufe“ gefordert, also beispielsweise ein jährlicher Mindest-Bio-Anteil in Höhe von 30 % und nutzt das Unternehmen das Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, kann das AHV-Unternehmen mit seiner Öko-Kontrollstelle vereinbaren, dass im Kontrollbericht der genaue Bio-Anteil benannt wird. Als Zuschlagskriterium im Bereich des Einsatzes von ökologischen/biologischen Produkte kann bewertet werden, inwieweit der Bieter über die in der Leistungsbeschreibung beschriebene Mindestanforderung hinaus einen größeren Anteil an Produkten aus ökologischer/biologischer Produktion anbietet.

Formulierungsbeispiel für ein Zuschlagskriterium

Der Auftragnehmer ist nach der Leistungsbeschreibung verpflichtet, einen Bio-Anteil von Produkten aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung (EU) 2018/848 von mindestens 20 % einzusetzen. Es wird gemäß nachfolgender Tabelle positiv bewertet, inwieweit der Bieter einen höheren Anteil an ökologischen/biologischen Produkten i.S.d. Verordnung (EU) 2018/848 anbietet.

Bio-Anteil	Bewertung
≥ 30 %	1 Punkt (Zwischenstufe)
≥ 40 %	2 Punkte (Zwischenstufe)
≥ 50 %	3 Punkte (Silber-Kategorie) i.S.v. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 2 der Bio-AHVV
≥ 60 %	4 Punkte (Zwischenstufe)
≥ 70 %	5 Punkte (Zwischenstufe)
≥ 80 %	6 Punkte (Zwischenstufe)
90 %	7 Punkte (Gold-Kategorie) i.S.v. § 8 Abs. 2 S. 2 Nr. 3 der Bio-AHVV

Bietet der Bieter einen höheren Anteil an ökologischen/biologischen Produkten i.S.d. Verordnung (EU) 2018/848 als in der Leistungsbeschreibung gefordert an, hat der Bieter im Auftragsfall das Zertifikat für die Auszeichnung des Bio-Anteils nach Kategorie gemäß § 8 Abs. 2 der Bio-AHVV, die seiner Angabe im Angebot entspricht, spätestens sechs Monate nach Leistungsbeginn dem Auftraggeber vorzulegen. Gibt der Bieter in seinem Angebot eine Zwischenstufe an, hat er zusätzlich spätestens zum vorgenannten Zeitpunkt den Kontrollbericht, aus dem sich der genaue Bio-Anteil ergibt, dem Auftraggeber vorzulegen.

Weiteres mögliches Zuschlagskriterium

Darüber hinaus bietet es sich an, an ökologisch/biologisch erzeugte Lebensmittel zugleich weitere Qualitätsanforderungen zu stellen. Orientierung bietet das Bio-Siegel des Freistaates Bayern, welches Qualitätskriterien definiert, die über die gesetzlichen Anforderungen der EU-Öko-Verordnung hinausgehen. So lassen sich beispielsweise Qualitätsanforderungen an bestimmte Lebensmittelgruppen oder prozentuale Mindestanteile formulieren.

Beispiel für ein Zuschlagskriterium zur Qualität der verwendeten ökologischen Produkte

Der Bieter wird im Falle der Zuschlagserteilung für den Auftrag ausschließlich Kartoffeln verwenden, die den Qualitätsanforderungen des Bio-Siegels des Freistaates Bayern entsprechen. Für jedes weitere Produkt, welches die Qualitätsanforderungen des Bio-Siegels des Freistaates Bayern für Eier, Milch und/ oder Milcherzeugnisse erfüllt und welches der Bieter für den Auftrag ausschließlich einsetzen wird, wird je ein Punkt vergeben.

Der Bieter hat hierzu in seinem Angebot anzugeben, welche dieser Produkte er im Auftragsfalle einsetzen wird. Der Bieter hat im Auftragsfall spätestens innerhalb von sechs Wochen nach Zuschlagserteilung nachzuweisen, dass er oder seine Lieferanten für diese Produkte nach den Qualitätsanforderungen des Bio-Siegels des Freistaates Bayern zertifiziert ist bzw. sind. Er hat dazu das entsprechende Zertifikat dem Auftraggeber zur Verfügung zu stellen.

Seefische aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei

Um die Nachhaltigkeit in der Warenbeschaffung zu gewährleisten, bietet es sich an, als einen der Aspekte Seefische aus bestandserhaltender Fischerei zu fordern. Orientierung bietet hier beispielsweise das Gütezeichen „Marine Stewardship Council“ (MSC). Siehe zu diesem Gütezeichen im Einzelnen S. 27.

Formulierungsbeispiel für die Vorgabe zur Verwendung von Seefisch aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei in der Leistungsbeschreibung:

Der Auftragnehmer verwendet Seefische, welche die Anforderungen des Gütezeichens „Marine Stewardship Council“ (MSC) erfüllen. Der Auftragnehmer hat unaufgefordert am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z. B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Seefische eingesetzt hat, welche die Anforderungen des Gütezeichens „Marine Stewardship Council“ (MSC) erfüllen.

Verwendung von Produkten aus fairem Handel

Die Verwendung von fair gehandelten Produkten kann als sozialer und ökologischer Aspekt bei der Auftragsvergabe berücksichtigt werden. Als solche Produkte kommen z. B. Kaffee und Bananen in Betracht. Orientierung hierzu bietet das Fairtrade-Siegel. Siehe zu diesem Gütezeichen im Einzelnen S. 27.

Formulierungsbeispiel für die Vorgabe zur Verwendung von fair gehandelten Produkten (hier: Kaffee und Bananen) in der Leistungsbeschreibung

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Kaffee und Bananen, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden, nur zu verwenden, wenn diese Produkte den sozialen und ökologischen Anforderungen des Fairtrade-Siegels entsprechen. Soweit der Auftragnehmer im Rahmen der Auftragsausführung Kaffee und Bananen, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden, verwendet hat, hat er dem Auftraggeber unaufgefordert am Ende des Vertragsjahres durch Vorlage von Lieferscheinen und Rechnungen nachzuweisen, dass diese Produkte die Anforderungen des Fairtrade-Siegels erfüllen.

Gentechnikfreie Produkte

Möchte die Einrichtung dem Wunsch nach gentechnikfreien Produkten entsprechen, kann dies in der Leistungsbeschreibung festgehalten werden.

Formulierungsbeispiel für die Vorgabe zur Verwendung von gentechnikfreien Produkten in der Leistungsbeschreibung

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel eingesetzt. Die eingesetzten tierischen Produkte (d.h. Milch und Milchprodukte, Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Eier und Eiprodukte) stammen aus gentechnikfreier Fütterung.

Alternative Kennzeichnung: Durch das Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion i.S.d. EU-Öko-Verordnung, die AHV-Kennzeichen des Bundes sowie durch das Bio-Siegel des Freistaates Bayern kann jeweils nachgewiesen werden, dass die jeweiligen mit diesen Gütezeichen zertifizierten Produkte keine nachweisbaren gentechnisch veränderten Bestandteile beinhalten.

Haltungsformen der Legehennen

Im Sinne des Tierwohls kann die Haltungsform von Legehennen definiert werden. Die ökologische Haltungsform hat die höchsten Anforderungen.

Beispiele für die Vorgabe der Haltungsform der Legehennen in der Leistungsbeschreibung

- Die verwendeten Eier stammen aus Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode).
- Die verwendeten Eier stammen aus ökologischer Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode).

Nachweis: Der Auftragnehmer hat unaufgefordert am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z. B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Eier eingesetzt hat, welche die Anforderungen der ökologischen Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode) oder Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) erfüllen.

Frische und Verarbeitungsqualität

In der Gemeinschaftsverpflegung werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Hierbei sind u.a. aus ernährungsphysiologischen und sensorischen Aspekten Produkte der Convenience-Stufen 0 bis 2 zu bevorzugen.

Conveniencestufen mit Beispielen

- 0 **Grundstufe** Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
- 1 **küchenfertige Lebensmittel** entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
- 2 **garfertige Lebensmittel** gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst
- 3 **aufbereitetfertige Lebensmittel** Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsoßen
- 4 **regenerierfertige Lebensmittel** Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)
- 5 **verzehr-/tischfertige Lebensmittel** kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

Beispiel für eine Mindestanforderung in der Leistungsbeschreibung, mit der der Auftraggeber sicherstellt, dass eine nährstoffoptimierte und abwechslungsreiche Verpflegung erfolgt:

- Werden Convenience-Produkte der Stufen 4 oder 5 eingesetzt, sind bei der Speisenzubereitung Produkte im Umfang von X % des auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatzes (Brutto) mit niedriger Convenience-Stufe (0 bis 2) zu ergänzen.

und/oder

- Mind. X % des auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatzes (Brutto) müssen den Convenience-Stufen 0 bis 2 entsprechen.

und/oder

- Maximal X % des auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatzes (Brutto) darf den Convenience-Stufen 4 und 5 entsprechen.

und/oder

- Soweit kein frisches Obst und Gemüse eingesetzt wird, ist tiefgekühltes Gemüse und tiefgekühltes Obst einzusetzen

Abfälle und Entsorgung

Aus Gründen der Nachhaltigkeit sollten Abfälle und insbesondere Lebensmittelabfälle so gering wie möglich gehalten werden.

Beispiele für Vorgaben zur Verringerung des Abfallaufkommens in der Leistungsbeschreibung

Zur Vermeidung des Abfallaufkommens hat der Auftragnehmer vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Getränke in Dosen werden nicht verkauft bzw. ausgegeben.
- Es werden keine Einzelverpackungen in Form von Fertigdesserts (z. B. Joghurt im Becher) und Getränken verwendet.
- Es werden Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungen verwendet.
- Es dürfen nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier verwendet werden.
- Es erfolgt die ausschließliche Verwendung von ungebleichtem Back-/Koch- und Heißfilterpapieren (z. B. Teefilter).
- Aluminium-Menüschalen dürfen (aufgrund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium) nicht verwendet werden.
- Speiseabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden getrennt gesammelt und der Wertstoffsammlung zugeführt.

Vergabeverfahren

Der Auftraggeber hat bei Einleitung des Vergabeverfahrens anzugeben, auf welche Art und Weise er die Vergabeunterlagen zur Verfügung stellt. Die VgV sowie die UVgO enthalten hierzu klare Vorgaben. So ist z. B. nach § 41 Abs. 1 VgV und § 29 Abs. 1 UVgO u.a. in der Auftragsbekanntmachung eine elektronische Adresse anzugeben, unter der die Vergabeunterlagen unentgeltlich, uneingeschränkt, vollständig und direkt abgerufen werden können.

Mit der Einleitung des Vergabeverfahrens müssen alle Voraussetzungen für die Auftragsvergabe geklärt und damit die einzelnen Überlegungen im Rahmen der Vergabevorbereitung abgeschlossen sein, d. h.

- der genaue Beschaffungsbedarf ist festgelegt
- die Genehmigungen für das Beschaffungsvorhaben sind eingeholt
- Haushaltsmittel sind verfügbar
- das Vergabeverfahren ist konzipiert, d. h. insbesondere sind der Rechtsrahmen, die Vergabeart, der Zeitplan und die Fristen bestimmt
- die Vergabeunterlagen sind vollständig, d. h. insbesondere Fertigstellen der Leistungsbeschreibung sowie der Bewerbungsbedingungen mitsamt den Eignungs- und Zuschlagskriterien

Aufträge müssen in einer der zulässigen Verfahrensarten vergeben werden (siehe hierzu auch S. 17). Im Folgenden sind die einzelnen Schritte eines offenen bzw. nicht offenen Verfahrens aufgelistet und werden im Anschluss erläutert.

Ablauf eines offenen Vergabeverfahrens

1. Auftragsbekanntmachung und Bereitstellung der Vergabeunterlagen
2. Eingang der Angebote
3. Angebotsöffnung
4. Angebotsprüfung und Wertung
5. Informations- und Wartepflicht
6. Zuschlagserteilung

Ablauf eines nicht offenen Vergabeverfahrens

1. Auftragsbekanntmachung und Bereitstellung der Vergabeunterlagen
2. Eingang der Teilnahmeanträge
3. Bewertung der Teilnahmeanträge
4. Aufforderung zur Angebotsabgabe
5. Eingang der Angebote
6. Angebotsöffnung
7. Angebotsprüfung und Wertung
8. Informations- und Wartepflicht
9. Zuschlagserteilung



Wie unterscheidet sich der Ablauf im nicht offenen Verfahren?

Wird ein nicht offenes Verfahren durchgeführt, findet die Prüfung des Nichtvorliegens von Ausschlussgründen nach §§ 123, 124 GWB und die Eignungsprüfung im Rahmen des vorgeschalteten Teilnahmewettbewerbs statt.

Auftragsbekanntmachung: Soweit eine Auftragsbekanntmachung bei EU-weiten Vergaben erforderlich ist, wird das Vergabeverfahren durch die Übersendung der Auftragsbekanntmachung an das Amt für Veröffentlichung der Europäischen Union bei der EU eingeleitet. Die Bedeutung der Auftragsbekanntmachung sollte nicht unterschätzt werden, da mögliche Bieter anhand der Auftragsbekanntmachung erkennen, ob die Vergabe für sie interessant ist. Außerdem ist der Auftraggeber im weiteren Vergabeverfahren an die Angaben der Auftragsbekanntmachung gebunden. In den weiteren Vergabeunterlagen können diese Angaben zwar weiter konkretisiert, jedoch grundsätzlich nicht mehr abgeändert werden. Um Widersprüche zwischen der Auftragsbekanntmachung und den Vergabeunterlagen zu vermeiden, ist es daher von Vorteil, zunächst die gesamten Vergabeunterlagen zu erstellen und anschließend die Auftragsbekanntmachung fertig zu stellen.



Wo muss die Auftragsbekanntmachung bei einem Vergabeverfahren gemäß der §§ 97 ff. GWB veröffentlicht werden?

Auftragsbekanntmachung muss nach dem Muster gemäß Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1780 erstellt werden (vgl. § 37 VgV)

Diese ist nach Fertigstellung elektronisch an das Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union zu übermitteln und wird anschließend, i.d.R. nach Ablauf von 3 bis 5 Tagen, bei TED (Tenders Electronic Daily), der Online-Version des „Supplement zum Amtsblatt der europäischen Union“, veröffentlicht.

Bieter ist die Möglichkeit von Bieterfragen zu geben. Diese müssen in der in den jeweiligen Regelwerken vorgegebenen Form gestellt werden. So sind z. B. bei Vergaben nach den §§ 97 ff. GWB nach § 9 Abs. 1 VgV auch für die Bieterfragen elektronische Mittel zu verwenden. Die Bieterfragen und Antworten sind zu dokumentieren. Weiterhin müssen die Fragen anonymisiert und allen anderen Bietern zugänglich gemacht werden. Entsprechendes gilt für die Antworten auf die Bieterfragen.



Praxistipp

Es ist bei Vergaben oberhalb der EU-Schwellenwerte zu empfehlen, die Frist für die Einreichung von Bieterfragen so zu bemessen, dass die Frist 9 Kalendertage vor Ablauf der Angebotsfrist endet. So kann der Auftraggeber den Anforderungen des § 20 Abs. 3 S. 1 Nr. 1 VgV ausreichend Rechnung tragen, wonach die Angebotsfrist vom Auftraggeber zu verlängern ist, sofern zusätzliche Informationen trotz rechtzeitiger Anforderung durch ein Unternehmen nicht spätestens 6 Tage vor Ablauf der Angebotsfrist zur Verfügung gestellt werden. Klarstellend ist aber darauf hinzuweisen, dass der Auftraggeber Hinweise von Unternehmen auf Unklarheiten o.ä. in den Vergabeunterlagen auch nach Ablauf der Frist zur Einreichung der Bieterfragen zu berücksichtigen hat und, soweit erforderlich, die Angebotsfrist verlängern muss. Eine mit § 20 Abs. 3 VgV vergleichbare Regelung im Anwendungsbereich der UVgO enthält § 13 Abs. 4 UVgO.

Angebotsöffnung: Die eingegangenen Teilnahmeanträge und Angebote müssen in allen Fällen vertraulich verwahrt werden (vgl. §§ 5, 54 VgV; §§ 3, 39 UVgO). Sie dürfen dabei grundsätzlich nicht vor Ablauf der Frist zur Abgabe der Teilnahmeanträge bzw. Angebote geöffnet werden (§ 55 VgV; § 40 UVgO). Besonderheiten zur Angebotsabgabe bei Vergaben durch staatliche Auftraggeber finden sich in der VVöA und für kommunale Auftraggeber in der IMBek. Die Öffnung der Angebote wird von mindestens zwei Vertretern des öffentlichen Auftraggebers gemeinsam an einem Termin unverzüglich nach Ablauf der Angebotsfrist durchgeführt. Bieter sind nicht zugelassen. Im Zuge der Angebotsöffnung wird festgestellt, welche Angebote form- und fristgerecht eingegangen sind. Weiterhin werden die Angebotsbestandteile und die Endsummen der Angebote erhoben.

Angebotsprüfung und Wertung: Die Prüfung und Wertung der Angebote erfolgt im offenen Verfahren grundsätzlich in fünf Stufen:

- Prüfung formelle Rechtmäßigkeit
- Prüfung Nichtvorliegen von Ausschlussgründen
- Eignungsprüfung
- Prüfung fachliche und rechnerische Richtigkeit; Angemessenheit des Preises
- Auswahl des wirtschaftlichsten Angebots

Prüfung formelle Rechtmäßigkeit

Die Prüfung der formellen Rechtmäßigkeit der Angebote betrifft die formale Prüfung der Angebote. Auf dieser ersten Wertungsstufe wird die Vollständigkeit der Angebote geprüft. Weiter wird geprüft, ob die Angebote in der geforderten Form und innerhalb der Angebotsfrist zugegangen sind. Bei Mängeln sind die Angebote grundsätzlich auszuschließen, z. B. bei verspätetem Angebotseingang, wenn der Bieter diesen zu vertreten hat.

Sofern Angebote mit fehlenden, unvollständigen oder fehlerhaften unternehmensbezogenen Unterlagen eingereicht werden, kann der Auftraggeber den jeweiligen Bieter auffordern, diese nachzureichen, zu vervollständigen oder zu korrigieren; im Falle von fehlenden oder unvollständigen leistungsbezogenen Unterlagen kann der Auftraggeber den jeweiligen Bieter auffordern, die fehlenden oder unvollständigen Unterlagen nachzureichen, es sei denn, es handelt sich um leistungsbezogene Unterlagen, die die Wirtschaftlichkeitsbewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien betreffen. In diesem Fall ist eine Nachforderung ausgeschlossen (vgl. § 56 Abs. 2, Abs. 3 VgV und § 41 Abs. 2, Abs. 3 UVgO).

Die Entscheidung zur Nachforderung von Unterlagen steht im Ermessen des Auftraggebers. Der Grundsatz der Gleichbehandlung ist hierbei zu berücksichtigen. Außerdem darf das Angebot durch die nachgereichten Unterlagen nachträglich nicht abgeändert – und insbesondere verbessert – werden (sog. Nachverhandlungsverbot).

Nichtvorliegen von Ausschlussgründen

Auf der zweiten Wertungsstufe erfolgt sodann die Prüfung des Nichtvorliegens von zwingenden bzw. fakultativen Ausschlussgründen nach §§ 123, 124 GWB.

Eignungsprüfung

Erfüllt ein Bieter die Eignungskriterien nicht, ist das das Angebot auszuschließen. Es findet eine unternehmensbezogene Prüfung statt. Dabei können die Eignungsanforderungen lediglich erfüllt oder nicht erfüllt werden, d. h. ein Bieter ist entweder geeignet oder aber nicht geeignet. Ein Vergleich mit anderen Bietern findet nicht statt. Infolgedessen darf nicht berücksichtigt werden, ob ein Bieter besser oder schlechter im Vergleich zu anderen Teilnehmern des Vergabeverfahrens geeignet ist. Es gibt kein „Mehr an Eignung“. Sind die Eignungsanforderungen nicht erfüllt, führt dies zwingend zum Ausschluss des Bieters vom weiteren Vergabeverfahren.

Fachliche und rechnerische Richtigkeit sowie Angemessenheit des Preises

Auf der nächsten Stufe wird die fachliche und rechnerische Richtigkeit der Angebote sowie die Angemessenheit der angebotenen Gesamtpreise geprüft. Auf ein Angebot mit einem unangemessen niedrigen Preis darf der Zuschlag nicht erteilt werden. Entscheidend ist der Gesamtpreis des Angebotes. Ausgangspunkt der Angemessenheitsbestimmung sind üblicherweise die anderen Angebote oder aber die eigene Kostenschätzung des Auftraggebers. In der Praxis wird grundsätzlich eine Aufklärungserfordernis ab einem 20 %-igen Abstand angenommen. Enthält ein Angebot einen ungewöhnlich niedrigen Preis, muss der Bieter durch Aufklärung die Möglichkeit erhalten, diesen nachvollziehbar zu erklären. Wird der Preis durch den Bieter nicht nachvollziehbar erklärt, wird das Angebot ausgeschlossen. Ein Angebotsausschluss ohne vorangehende Aufklärung ist unzulässig. Die Einzelheiten der Angemessenheitsprüfung ergeben sich aus § 60 VgV und § 44 UVgO.

Auswahl des wirtschaftlichsten Angebots

Das wirtschaftlichste Angebot wird anhand der festgelegten Zuschlagskriterien (mitsamt etwaiger Unterkriterien) und entsprechend der angegebenen Gewichtung bestimmt. Hierbei ist der Auftraggeber an die festgelegten Zuschlagskriterien (nebst Unterkriterien) sowie deren Gewichtung und etwaige Bewertungsregeln gebunden.

Vorabinformation bei EU-weiten Verfahren: Nach der Bestimmung des obsiegenden Bieters im Rahmen der Angebotsprüfung und -wertung müssen die nicht berücksichtigten Bieter über die geplante Zuschlagserteilung auf das Angebot des obsiegenden Bieters vorab informiert werden. Im Zuge dessen müssen den unterlegenen Bietern der Name des erfolgreichen Bieters, die Gründe für die Nichtberücksichtigung ihres eigenen Angebots und der früheste Zeitpunkt des Vertragsschlusses mitgeteilt werden. Von den in § 134 Abs. 2 GWB für das Informationsschreiben vorgesehenen Formvarianten, sollte die elektronische Form oder das Fax i.S.v. § 134 Abs. 2 S. 2 GWB gewählt werden. In diesem Fall darf der Vertrag zehn Kalendertage nach Absendung des Informationsschreibens geschlossen werden.

Beispiel

Wird die Vorabinformation am 16.07.2026 per E-Mail versandt, endet die Wartefrist gemäß § 134 Abs. 2 S. 1 GWB mit Ablauf des 26.07.2026, so dass der Zuschlag frühestens am 27.07.2026 erteilt werden darf.

Zuschlagserteilung: Mit der wirksamen Zuschlagserteilung kommt der Vertrag zustande. Für den Regelfall der elektronischen Zuschlagserteilung sind die besonderen Formvorschriften für den Abschluss von Verträgen nach dem jeweils einschlägigen Landesrecht zu beachten (so ist es z. B. gemäß Art. 35 Abs. 2 S. 4 der Landkreisordnung für den Freistaat Bayern ausreichend, Erklärungen, durch welche ein Landkreis verpflichtet werden soll, in Textform abzugeben).

Aufhebung des Verfahrens: Die Prüfung und Wertung der Angebote kann auch ergeben, dass kein wirtschaftliches Angebot vorliegt oder kein Angebot den vorgegebenen Bedingungen entspricht oder sich die Grundlagen des Vergabeverfahrens wesentlich geändert haben oder andere schwerwiegende Gründe bestehen. Ist dies der Fall, kann das Vergabeverfahren rechtmäßig aufgehoben werden (vgl. § 63 Abs. 1 VgV; § 48 Abs. 1 UVgO). Die Bieter müssen über die Aufhebung informiert werden (vgl. § 63 Abs. 2 VgV).

Dokumentation und Vergabevermerk

Der Auftraggeber muss das Vergabeverfahren von Beginn an fortlaufend in Textform nach § 126b BGB dokumentieren, soweit dies für die Begründung von Entscheidungen auf jeder Stufe des Vergabeverfahrens erforderlich ist (vgl. § 8 Abs. 1 VgV; § 6 Abs. 1 UVgO). Bei EU-weiten Vergaben muss darüber hinaus über das komplette Verfahren ein Vergabevermerk geführt werden (vgl. § 8 Abs. 2 VgV). Dieser Vergabevermerk muss mindestens die in § 8 Abs. 2 S. 2 VgV beschriebenen Informationen enthalten.

Rechtsschutz

Nationale Verfahren

Bei Verfahren unterhalb der EU-Schwellenwerte besteht nur ein eingeschränkter Rechtsschutz. Bieter können lediglich eine Beschwerde bei der zuständigen Aufsichtsbehörde sowie den jeweils zuständigen VOB-Stellen einreichen bzw. im Vorfeld der Zuschlagserteilung eine einstweilige Verfügung beim zuständigen Zivilgericht auf vergaberechtskonforme Durchführung des Vergabeverfahrens bzw. Unterbleiben der Zuschlagserteilung erwirken. Nach wirksamer Zuschlagserteilung kann diese im Wege des ordentlichen Rechtsschutzes nicht mehr rückgängig gemacht werden. Dann greifen nur noch etwaige Schadensersatzansprüche.

EU-weite Verfahren

Bei Verfahren oberhalb der EU-Schwellenwerte sieht § 134 GWB aus Gründen eines effektiven Rechtsschutzes eine Informations- und Wartepflicht für öffentliche Auftraggeber vor Zuschlagserteilung vor. Innerhalb dieser Wartefrist können die unterlegenen Unternehmen die geplante Zuschlagserteilung auf ihre Vergaberechtskonformität hin prüfen und gegen die Zuschlagserteilung ggf. einen Nachprüfungsantrag bei der zuständigen Vergabekammer einreichen. Die zuständige Vergabekammer leitet ein Nachprüfungsverfahren nur auf Antrag eines antragsbefugten Unternehmens ein (= Antragerfordernis). Sofern bis zum Ablauf der Wartefrist dagegen kein Nachprüfungsantrag eingereicht wurde, darf der öffentliche Auftraggeber den Zuschlag erteilen.

Die einzelnen Anforderungen an einen Nachprüfungsantrag sind in §§ 160, 161 GWB festgelegt. Insbesondere muss der geltend gemachte Vergaberechtsverstoß grundsätzlich vor Erhebung des Nachprüfungsantrags gegenüber dem Auftraggeber gerügt worden und keine oder keine ausreichende Abhilfe der ausschreibenden Stelle erfolgt sein. Der Nachprüfungsantrag muss sodann innerhalb von 15 Kalendertagen nach dem Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, und noch vor (wirksamer) Zuschlagserteilung gestellt werden.

Im vergaberechtlichen Rechtsschutz gilt die Beschleunigungsmaxime, d. h., grundsätzlich muss innerhalb von fünf Wochen ab Eingang des Nachprüfungsantrages von Seiten der Vergabekammer eine Entscheidung gefällt werden. Gegen diese Entscheidung können die Verfahrensbeteiligten innerhalb von zwei Wochen nach Maßgabe der §§ 171 ff. GWB beim Oberlandesgericht eine sofortige Beschwerde einlegen.

Anhang

Beispiele für Mindestanforderungen an die Speiseplangestaltung

Kitaverpflegung

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x (1x täglich), davon mind. 4x Vollkornprodukte und max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Vollkornnudeln, Bulgursalat, Vollkornsemmeln
Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte	20x (1x täglich), davon mind. 8x Rohkost und mind. 4x Hülsenfrüchte	Verschiedene saisonale Gemüsearten, Gemüsesticks, Gemüsesuppen
Obst	Mind. 8x, davon mind. 4x als Stückobst	Obst als Stückware, Obstsalat, Obstspieße
Milch und Milchprodukte	Mind. 8x	Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen, Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch	Mind. 2x und max. 4x Fleisch/ Wurstwaren, davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch 4x Fisch, davon mind. 2x fettreicher Fisch	Magere Fleischteile für Geschnetzeltes, Fischpfanne

Quelle: Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung (StMELF 2025), modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas, 6. Auflage, Bonn 2020, S. 40f..

Für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie gilt: Fleisch, Wurst und Fisch entfallen.

Für die Verpflegung von Kindern unter 5 Jahren gilt: Folgende rohe und verzehrsfertige Lebensmittel sollten an besonders empfindliche Personengruppen nur abgegeben werden, sofern sie kurz vor der Ausgabe ausreichend erhitzt wurden:

- Rohmilch (Abgabeverbot gemäß § 17 Tier-LMHV)
- unter Verwendung von Rohmilch hergestellte Produkte
- Käse aus Rohmilch mit Ausnahme von mindestens sechs Monate gereiftem Hartkäse (z. B. Parmigiano Reggiano, Grana Padano)
- Sauermilchkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch, der mit Oberflächenschmiere (Gelb- und/oder Rotschmiere) hergestellt wurde (z. B. Harzer, Mainzer, Olmützer Quargel, Limburger, Munster)
- im GV-Betrieb selbst hergestelltes Speiseeis
- streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z. B. frische Mettwurst, Teewurst, Braunschweiger)
- mit Rohei hergestellte Speisen, wenn das Herstellungsverfahren die Abtötung von Salmonellen vor der Abgabe nicht sicherstellt (Abgabeverbot gemäß § 20a Tier-LMHV)
- roher Fisch und rohe Meerestiere (z. B. Sushi, Sashimi, Austern)
- geräucherte oder gebeizte Fischereierzeugnisse (z. B. Räucherlachs, Stremellachs, geräucherte Forelle, Räuchermakrele, Graved Lachs)
- Sprossen/Keimlinge
- Tiefkühlbeeren
- Tiefkühlgemüse
- Getreidemehle und Teige daraus

Für die Verpflegung von Kindern unter drei Jahren gilt zusätzlich:

- Fleischstücke, die Knochen, Knorpel oder Sehnen enthalten (z. B. Kotelett, Hähnchenkeule) dürfen nicht verwendet werden.
- Scharfkantige Lebensmittel (z. B. Karotten), kleine, harte Lebensmittel (z. B. Nüsse), sowie glatte, runde Lebensmittel (z. B. Johannisbeeren, Trauben) dürfen nicht verwendet werden.

Für die Verpflegung von Kindern unter einem Jahr dürfen zusätzlich die folgenden Lebensmittel nicht verwendet werden:

- Rohes oder frisch gemahlenes Getreide
- Gemüse mit hohem Nitratgehalt, z. B. Kopf-, Eis-, Feldsalat, Rettich, Rote Beete, Radieschen
- Honig
- Kuhmilch als Trinkmilch sowie fermentierte Kuhmilchprodukte

Schulverpflegung

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x (1x täglich), davon mind. 4x Vollkornprodukte und max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Vollkornnudeln, Bulgursalat, Vollkornsemmeln
Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte	20x (1x täglich), davon mind. 8x Rohkost und mind. 4x Hülsenfrüchte	Verschiedene saisonale Gemüsearten, Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Gemüsesuppen
Obst	Mind. 8x, davon mind. 4x als Stückobst	Obst als Stückware, Obstsalat, Obstspieße
Milch und Milchprodukte	Mind. 8x	Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen, Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch	Mind. 2x und max. 4x Fleisch/ Wurstwaren, davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch 4x Fisch davon mind. 2x fettreicher Fisch	Magere Fleischteile für Geschnetzeltes, Fischpfanne

Quelle: Bayerische Leitlinien Schulverpflegung (StMELF 2024), modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, 5. Auflage, Bonn 2020, S.40 ff

Für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie gilt: Fleisch, Wurst und Fisch entfallen, zusätzlich mind. 4x Nüsse oder Ölsaaten..

Betriebsgastronomie

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x (1x täglich), davon mind. 4x Vollkornprodukte und max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Vollkornnudeln, Bulgursalat, Vollkornsemmeln
Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte	20x (1x täglich), davon mind. 8x Rohkost und mind. 4x Hülsenfrüchte	Verschiedene saisonale Gemüsearten, Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Gemüsesuppen
Obst	Mind. 8x, davon mind. 4x als Stückobst	Obst als Stückware, Obstsalat, Obstspieße
Milch und Milchprodukte	Mind. 8x	Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen, Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch	Mind. 4x und max. 8x Fleisch/Wurstwaren, davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch, 4x Fisch davon mind. 2x fettreicher Fisch	Magere Fleischteile für Geschnetzeltes, Fischpfanne

Quelle: Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie (StMELF 2024), modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Behörden und Hochschulen, 5. Auflage, Bonn 2020, S. 40f..

Für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie gilt: Fleisch, Wurst und Fisch entfallen, zusätzlich mind. 4x Nüsse oder Ölsaaten und max. 8x Hülsenfrüchte.

Seniorenverpflegung

Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speiseplan für die Vollverpflegung (7 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	21x (3x täglich), davon mind. 14x Vollkornprodukte und max. 2x Kartoffelerzeugnisse	Vollkornnudeln, Bulgursalat, Vollkornsemmeln
Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte	21x (3x täglich), davon mind. 7x Rohkost und mind. 2x Hülsenfrüchte	Verschiedene saisonale Gemüsearten, Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Gemüsesuppen
Obst	14x (2x täglich), davon mind. 7x frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz oder Süßungsmittel mind. 3x Nüsse oder Ölsaaten	Obst als Stückware, Obstsalat, Obstspieße
Milch und Milchprodukte	mind. 14x	Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen, Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch	mind. 2x bis max. 3x Fleisch/Wurstwaren in der Mittagsverpflegung, davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch 1-2x Fisch, davon mind. 1x fettreicher Fisch	Magere Fleischteile für Geschnetzeltes, Fischpfanne

Quelle: Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung (StMELF 2024), modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen, 1. Auflage, Bonn 2020, S. 48f..

Für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie gilt: Fleisch, Wurst und Fisch entfallen.

Für die Verpflegung von älteren Menschen gilt: Folgende rohe und verzehrsfertige Lebensmittel sollten an besonders empfindliche Personengruppen nur abgegeben werden, sofern sie kurz vor der Ausgabe ausreichend erhitzt wurden:

- Rohmilch (Abgabeverbot gemäß § 17 Tier-LMHV)
- unter Verwendung von Rohmilch hergestellte Produkte
- Käse aus Rohmilch mit Ausnahme von mindestens 6 Monate gereiftem Hartkäse (z. B. Parmigiano Reggiano, Grana Padano)
- Sauermilchkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch, der mit Oberflächenschmiere (Gelb- und/oder Rotschmiere) hergestellt wurde (z. B. Harzer, Mainzer, Olmützer Quargel, Limburger, Munster)
- im GV-Betrieb selbst hergestelltes Speiseeis
- streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z. B. frische Mettwurst, Teewurst, Braunschweiger)
- mit Rohei hergestellte Speisen, wenn das Herstellungsverfahren die Abtötung von Salmonellen vor der Abgabe nicht sicherstellt (Abgabeverbot gemäß § 20a Tier-LMHV)
- roher Fisch und rohe Meerestiere (z. B. Sushi, Sashimi, Austern)
- geräucherte oder gebeizte Fischereierzeugnisse (z. B. Räucherlachs, Stremellachs, geräucherte Forelle, Räuchermakrele, Graved Lachs)
- Sprossen/Keimlinge
- Tiefkühlbeeren
- Tiefkühlgemüse
- Getreidemehle und Teige daraus

Beispiel für Kalibrierungsvorgaben

Formulierungsvorschläge für die Leistungsbeschreibung für Kalibrierungsvorgaben von Portionsgrößen in der Betriebsgastronomie:

Speisekomponente	Portionsgröße bezogen auf das gegarte Produkt
Suppe als Hauptspeise	300 ml
Suppe als Vorspeise	200 ml
Fleisch- oder Fischkomponente	160 g
Gemüsebeilage	170 g
Sättigungsbeilage (z. B. Kartoffeln, Reis, Nudeln)	150 g
Dessert (z. B. Milchspeise)	120 g

Bayerischer Saisonkalender

www.kern.bayern.de/saisonkalender

Weitere Informationen

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

www.stmelf.bayern.de

- Ernährungsstrategie für Bayern
- Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung
- Bayerische Leitlinien Schulverpflegung
- Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie
- Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der LfL

www.kern.bayern.de

- Materialien für die Gemeinschaftsverpflegung
- Digitale Angebote

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

www.dge.de

- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken

Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung

www.gemeinsamgutessen.de

- Digitaler Leitfaden: Beschaffung von Schulverpflegung

Nützliche Links zum Thema Vergabe

www.stmi.bayern.de/kub/kommunale_vergaben

www.vergabeinfo.bayern.de

www.abz-bayern.de (Auftragsberatungszentrum Bayern)

www.nachhaltige-beschaffung.info

www.kompass-nachhaltigkeit.de

Ansprechpartner in Bayern

Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung in Bayern

Die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstenfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Abensberg-Landshut, Regensburg-Schwandorf und Kitzingen-Würzburg unterstützen alle an der Verpflegung Beteiligten – von der Leitung über den Verpflegungsbeauftragten bis zum Küchenpersonal – bei allen Fragen zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung.

Die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den Sachgebieten Gemeinschaftsverpflegung beraten Einrichtungen, Speisenanbieter und Träger speziell rund um das Essen in Kitas und Schulen.

Zum kostenlosen Angebot gehören:

- Coachings und Beratungen
- Fachtagungen
- Inhouse-Schulungen
- Workshops
- Informationsveranstaltungen

Mehr dazu: www.ernaehrung.bayern.de

Die aktuellen Themen und Termine aller Veranstaltungen finden Sie im Buchungsportal. Sie können sich dort auch online anmelden. Mehr dazu: www.weiterbildung.bayern.de

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Das KErn an der Landesanstalt für Landwirtschaft unterstützt die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten durch die Konzeption von Angeboten, die Erstellung von Materialien und Tools sowie mit landesweiten Aktionen und (Online-)Veranstaltungen. Am KErn befindet sich zudem die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung.

Mehr dazu: www.kern.bayern.de

www.kita-schulverpflegung.bayern.de

Impressum

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft,
Forsten und Tourismus (StMELF)
Ludwigstraße 2, 80539 München
info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de

Nr. 08012026

Stand: März 2026

Redaktion

Referat Subventionsrecht, Haushaltsrecht, EU-Beihilferecht,
Juristischer Dienst der Zahlstelle sowie Referat Ernährungs-
standards und Qualitätssicherung in der Gemeinschafts-
verpflegung

Dieser Code bringt Sie direkt zur Internetseite
<https://s.bayern.de/vergabewegweiser>



Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung.

Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung.

Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.