



# Ausschreibungen meistern

Wie lässt sich ein Leistungsverzeichnis für die Ausschreibung einer Schulverpflegung professionell erstellen? Und wie wählt man schließlich das günstigste und qualitativ beste Angebot aus? Die Expertin Prof. Dr. Margot Steinel von der Hochschule Anhalt erklärt Schritt für Schritt das Vorgehen und gibt wertvolle Tipps.

**B**evor ein Auftrag für eine Schulverpflegung vergeben wird, sollte eine gründliche Analyse über die Leistungsfähigkeit sowie die Preise der verschiedenen Caterer erfolgen. Die Leistungen öffentlicher Auftraggeber müssen öffentlich ausgeschrieben werden. Ein zentrales Element der Ausschreibungsunterlagen ist dabei das Leistungsverzeichnis. Dieses Leistungsverzeichnis soll exakt beschreiben, von welcher Art und Qualität die zu liefernde Verpflegungsdienstleistung sein soll. Formulierungen wie „gesunde Verpflegung“, „abwechslungsreicher Speiseplan“ oder „schülergerechte Rezepturen“ beschreiben nicht exakt, wie die zu liefernde Verpflegung beschaffen sein soll, denn „gesunde Verpflegung“ kann unter-

schiedlich verstanden werden: Die ausschreibende Behörde versteht möglicherweise darunter, dass die Speisen im Wochenmittel exakt alle Nährstoffe in der Menge enthalten, wie das in den Richtwerten für die Nährstoffzufuhr der Deutschen Ge-

**Die Formulierungen müssen objektiv überprüfbar sein.**

sellschaft für Ernährung (DGE) steht. Der Caterer hingegen versteht eventuell unter „gesunder Verpflegung“, dass er mehrmals pro Woche Obst anbietet. Personen, die Ausschreibungen und Leistungsverzeichnisse für Verpflegungsdienstleistungen erstellen, aber keine Fachkenntnisse in diesem Bereich haben, benö-

tigen Hilfe bei der Erstellung des Leistungsverzeichnisses. Wichtig: Die Formulierungen im Leistungsverzeichnis sollen unmissverständlich und objektiv überprüfbar sein. Die DGE hat erstmals im Jahr 2007 „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ erarbeitet. Diese Standards können aber keinesfalls als Leistungsverzeichnis im Rahmen einer Ausschreibung verwendet werden. Der Essensausschuss der Schule muss die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung durcharbeiten und im Konsens die Qualitätsanforderungen für die eigene Schule daraus erarbeiten.

■ **Praktische Arbeitshilfen.** Die Vernetzungsstellen für Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und Bayern stellen im Internet Arbeitshilfen für die Er-

## Bewertung der Angebote

Kriterium	Gewichtung	Angebot A			Angebot B			Angebot C		
		Inhalt des Angebots	Punkte	Gewichteter Punktwert	Inhalt des Angebots	Punkte	Gewichteter Punktwert	Inhalt des Angebots	Punkte	Gewichteter Punktwert
Warmhaltezeit	30%	30 Min.	8	2,4	120 Min.	2	0,6	60 Min.	6	1,8
Anzahl Menülinien	20%	3	10	2,0	2	6	1,2	2	6	1,2
Preis	50%	2,50 €	8	4,0	2,20 €	8	4,0	2,70 €	6	3,0
<b>Gesamtbewertung</b>				<b>8,4</b>			<b>5,8</b>			<b>6,0</b>

Quelle: Prof. Dr. M. Steinell

stellung eines Leistungsverzeichnisses bereit. Das Prinzip: Die mit der Erstellung des Leistungsverzeichnisses betraute Person beantwortet im Internet Fragen zu der gewünschten Verpflegungsdienstleistung (z. B. geschätzte Anzahl der Essensteilnehmer, geforderte Häufigkeit von Obst). Nach Beantwortung aller Fragen wird ein Leistungsverzeichnis im PDF-Format erstellt, das für die Ausschreibung verwendet werden kann. Die **Leistungsverzeichnis-Generatoren** der beiden Vernetzungsstellen sind sich sehr ähnlich. Der LV-Generator der Vernetzungsstelle Rheinland-Pfalz behandelt mehr Aspekte der rechtlichen Rahmenbedingungen (z. B. Vertragsdauer, Bereitstellung von Geschirr, Zuständigkeiten für Entsorgung von Essensresten). Der LV-Generator der Vernetzungsstelle Bayern ist in der Anzahl der Auswahlmöglichkeiten umfangreicher und enthält mehr Optionen bei der Beschreibung der Qualität (z. B. genaue Beschreibung der zum Mittagessen

gehörenden Getränke). Damit hat jede ausschreibende Stelle die Möglichkeit, ein Leistungsverzeichnis zu erstellen, das unmissverständlich und objektiv überprüfbar ist. Missverständliche Formulierungen wie „gesunde Verpflegung“ gehören damit hoffentlich der Vergangenheit an.

### ■ Anbieter gezielt auswählen.

Wenn öffentliche Auftraggeber Aufträge vergeben, sind sie an das Vergaberecht gebunden. Ein weitverbreitetes Vorurteil besagt, dass bei Ausschreibungen immer der billigste Bieter den Zuschlag bekommen müsse. Mäßiges Preis-Leistungs-Verhältnis in vielen Schulmensen wird damit begründet. Der §18 VOL/A sagt dazu: „Der Zuschlag ist auf das unter Berücksichtigung aller Umstände wirtschaftlichste Angebot zu erteilen. Der niedrigste Angebotspreis allein ist nicht entscheidend.“ Wie aber ist das wirtschaftlichste Angebot vom billigsten Angebot zu unterscheiden? Neben dem Preis spielt natürlich auch die Qualität der Leistung eine Rolle. Wenn im Leistungsverzeichnis alle geforderten Qualitätskriterien fixiert sind, kann man den Zuschlag ausschließlich auf Basis des Preises geben, sofern dieser nach §16 (6) VOL/A nicht in einem offenbaren Missverhältnis zu der Leistung steht. Diese Vorgehensweise ist verfahrenstechnisch relativ leicht durchzuführen, weil nach Eingang der Angebote

keine umfangreiche Qualitätsprüfung erfolgen muss. Allerdings werden bei diesem Verfahren Angebote, deren Qualität weit über die geforderte Mindestqualität hinausreicht (z. B. Schulverpflegung aus einer Frischküche), nicht bevorzugt gegenüber solchen Angeboten, die nur die geforderten Standards zu einem etwas niedrigeren Preis erfüllen. Beispiel: Im Leistungsverzeichnis wird festgelegt, dass die Warmhaltezeit eine Dauer von 120 Minuten nicht überschreiten darf. Ein Bieter, der eine Warmhaltezeit von 15 Minuten anbietet, wird

### Das wirtschaftlichste Angebot muss vom billigsten Angebot unterschieden werden.

bei diesem Verfahren einem anderen Bieter, der 120 Minuten Warmhaltezeit anbietet, nicht vorgezogen.

■ **Hilfsmittel Nutzwertanalyse.** Deshalb ist es sinnvoll, für die Bestimmung des wirtschaftlichsten Angebots die Methode der Nutzwertana-

### Leistungsverzeichnisse

## LV-Generatoren

Die Leistungsverzeichnis-Generatoren der Vernetzungsstellen Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und Bayern finden Leser unter:

- [www.schulverpflegung.bayern.de/service/lv-generator/index.html](http://www.schulverpflegung.bayern.de/service/lv-generator/index.html) und
- <http://dienste.dlr.rlp.de/SVRLP/action/start.do>



Prof. Dr. Margot Steinel lehrt Wirtschaftslehre des Haushalts an der Hochschule Anhalt in Bernburg.

lyse anzuwenden. Im Leistungsverzeichnis werden Mindest-Qualitätsmerkmale beschrieben, die auf jeden Fall erfüllt sein müssen, damit ein Angebot akzeptabel ist. Darüber hinaus werden weitere Zuschlags-Qualitätsmerkmale festgelegt, nach denen die akzeptablen Angebote bewertet werden. Dadurch können bei der Erteilung des Zuschlags Qualitätsunterschiede unter den akzeptablen Angeboten berücksichtigt werden, ohne dass dies willkürlich ist.

■ **Schritt 1:** Im ersten Schritt wird ein Verpflegungsausschuss gegründet, in dem Vertreter des Schulträgers, der Schulleitung, der Eltern sowie der

bots führen. Beispiel für Mindest-Qualitätskriterien sind:

- Warmhaltezeit max. 120 Minuten
- Speiseplanwiederholrhythmus mindestens vier Wochen.

■ **Schritt 3:** In einem dritten Schritt wird festgelegt, nach welchen Qualitätskriterien der Zuschlag erteilt werden soll. Hierbei können auch die Mindest-Qualitätskriterien aus dem 2. Schritt aufgegriffen werden. Es kann sich aber auch um völlig neue Kriterien handeln. Beispiel:

- Warmhaltezeit
- Anzahl der Menülinien
- Preis.

■ **Schritt 4:** Im vierten Schritt wird entschieden, mit welchem Gewicht die einzelnen Zuschlags-Qualitätskriterien in die Gesamtbewertung eingehen. Die Summe der Gewichte sollte dabei 100 Prozent ergeben. Es wird empfohlen, keine Gleichgewichtung vorzunehmen, damit die Bestimmung des wirtschaftlichsten Angebots auf jeden Fall eindeutig ist. Beispiel:

- Warmhaltezeit 30 %
- Anzahl der Menülinien 20 %
- Preis 50 %.

■ **Schritt 5:** Im fünften Schritt wird für jedes Zuschlags-Qualitätskriterium ein Bewertungsraster entwickelt, nach dem für bestimmte Merkmalsausprägungen Punkte vergeben werden. (Beispiel siehe Grafik unten „Bewertungsschema für...“)

■ **Schritt 6:** Im sechsten Schritt werden die Angebote nach dem Bewertungsschema bewertet und unter Berücksichtigung der Gewichtung ein gewichteter Punktwert für jedes Angebot errechnet. Das Angebot mit dem höchsten gewichteten Punktwert ist das wirtschaftlichste Angebot. (Beispiel siehe Grafik „Bewertung der Angebote“ auf Seite 29). Gemäß der Grafik erhält das Angebot A den Zuschlag, weil es den anderen Angeboten qualitativ überlegen ist und dies den etwas höheren Preis unter Berücksichtigung der Gewichtung aufhebt.

■ **Online-Anwendung.** Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz hat zusammen mit der Autorin Prof. Dr. Margot Steinel eine Online-Anwendung entwickelt, die die Durchführung einer Nutzwertanalyse erleichtert. Der Nutzer wird durch die einzelnen Schritte der Nutzwertanalyse geführt. Ein PDF-Dokument dokumentiert den Entscheidungsprozess, sodass die Entscheidung für den wirtschaftlichsten

**Die Nutzwertanalyse hilft beim Bestimmen des wirtschaftlichsten Angebots.**

Schüler zusammenarbeiten. Auf diesem Wege wird sichergestellt, dass das Ergebnis des Prozesses größtmögliche Akzeptanz bei den Beteiligten findet.

■ **Schritt 2:** Der Verpflegungsausschuss legt im zweiten Schritt die Kriterien fest, deren Nichterfüllung (in Anlehnung an das Leistungsverzeichnis) zu einem Ausschluss des Ange-

**Bewertungsschema für ...**

**... das Zuschlagskriterium Warmhaltezeit**

111 Minuten oder länger	2 Punkte
81 bis 110 Minuten	4 Punkte
51 bis 80 Minuten	6 Punkte
21 bis 50 Minuten	8 Punkte
bis 20 Minuten	10 Punkte

**... das Zuschlagskriterium Anzahl der Menülinien**

1 Menülinie	2 Punkte
2 Menülinien	6 Punkte
3 oder mehr Menülinien	10 Punkte

**... für den Preis**

3,70 € oder teurer	2 Punkte
3,20 € bis 3,69 €	4 Punkte
2,70 € bis 3,19 €	6 Punkte
2,20 € bis 2,69 €	8 Punkte
günstiger als 2,20 €	10 Punkte

Quelle: Prof. Dr. M. Steinel

**Eine Online-Anwendung erleichtert die Nutzwertanalyse.**

(nicht den billigsten Bieter) für alle kontrollierenden Behörden nachvollziehbar ist. Die Online-Anwendung ist unentgeltlich aufzurufen unter: [www.schulverpflegung.rlp.de](http://www.schulverpflegung.rlp.de); Menüpunkt Leistungsverzeichnisse; Unterpunkt Angebotsvergleich.

Es ist zu hoffen, dass damit das Vorurteil, der billigste Anbieter müsse den Zuschlag erhalten, endgültig aus dem Weg geräumt ist.

*Prof. Dr. Margot Steinel,  
m.stein@loel.hs-anhalt.de*