

Hinweise zur Durchführung einer Testverkostung

Die Justizvollzugsanstalt Bamberg (als zuständige Hauptanstalt für die Justizvollzugsanstalt Kronach) führt eine Testverkostung durch, die von fünf Vertretern der Justizvollzugsanstalt vorgenommen wird.

Die Testverkostung dient dem Zweck, eine Qualitätsbewertung und Prüfung der Essensportionen zu ermöglichen.

Der Auftraggeber ist bestrebt, unnötigen Aufwand für die Teilnehmer am Verfahren zu vermeiden. Es ist daher vorgesehen, zur Testverkostung nur solche Bieter aufzufordern, die nach einer hypothetischen Hochrechnung unter Berücksichtigung des nach Angebotsöffnung bekannten Preises eine Aussicht auf Zuschlagserteilung haben.

1. Anforderungen an die Bieter

1.1 Die Bieter verpflichten sich mit der Angebotsabgabe, die Testverkostung nach Maßgabe dieser Hinweise unentgeltlich durchzuführen.

1.2 Die Bieter erhalten von der Justizvollzugsanstalt Bamberg eine verbindliche Vorgabe von drei zur Testverkostung anzubietenden Gerichten. Dabei werden die spezifischen Verhältnisse des Bieters (z.B. regelmäßig verfügbare Menüs) soweit möglich berücksichtigt.

1.3 Die Bieter werden mindestens drei Arbeitstage vor der Testverkostung über Datum, Uhrzeit und anzubietende Gerichte informiert.

1.4 Die Gerichte werden jeweils in einer Stückzahl von fünf zur Verfügung gestellt (kostenfrei, inkl. Anlieferung).

1.5 Die Bieter müssen die Testgerichte in der für die Leistungsausführung geforderten Qualität und Menge bereitstellen. Die Bieter achten dabei auf eine weitgehende Anonymisierung (z.B. bei Behältnissen, Zubehör etc.; keine Logos, Firmenaufkleber etc.).

2. Organisation und Durchführung

2.1 Die Testverkostung findet in der Justizvollzugsanstalt Kronach statt.

2.2 Die Testverkostung soll die spätere Leistung möglichst genau abbilden. Die Bieter liefern daher die Gerichte wie in der späteren Vertragsausführung an. Die Vor- und Zubereitung muss der in der späteren Leistungsausführung praktizierten Weise entsprechen.

2.3 Die Anwesenheit der Bieter während der Durchführung der Testverkostung und Bewertung durch die Testpersonen ist nicht gestattet. Der Auftraggeber achtet auf eine Anonymisierung der Testverkostung in größtmöglichem Umfang.

2.4. Der Kreis der Testpersonen bestimmt sich grundsätzlich aus dem Bereich

- der Anstaltsleitung,
- der Wirtschaftsverwaltung (zuständiges Haushaltsreferat),
- der Leitung des Allgemeinen Vollzugsdienstes,
- des Allgemeinen Vollzugsdienstes.

3. Bewertung

3.1 Die Testverkostung dient der Bewertung der Qualität.

3.2 Bewertung der sensorischen Qualität:

Gegenstand der Bewertung sind die Kriterien

- Aussehen (Gewichtung: 20)
- Geruch (Gewichtung: 20)
- Mundgefühl (Gewichtung: 20)
- Geschmack (Gewichtung: 40)

Bewertungsmaßstab/-schlüssel:

verbal	Hervorragend bis sehr gut, sehr ansprechend (Orientierung: eine geschmacklich einwandfreie Kost; nach Auffassung des Testverkosters ausgezeichnet oder sehr gut mundend; ein optisch sehr ansprechendes Gericht mit guter Zurichtung; sehr appetitlicher Geruch)	Gut, ansprechend bis mittel (Orientierung: geschmacklich ein gutes Essen; nach Auffassung des Testverkosters von guter bis mittlerer Qualität; gut mundend; ein optisch ansprechendes Gericht; angenehmer Geruch)	Weniger gut, weniger ansprechend bis mäßig (Orientierung: geschmacklich weniger überzeugend, aber nach Auffassung des Testverkosters noch oder gerade noch in akzeptablem Rahmen; eher unangenehmes Mundgefühl, optisch weniger einladend; geruchlich neutral bis weniger gefällig)	Nicht gut, nicht ansprechend (Orientierung: geschmacklich nicht gut; nach Auffassung des Testverkosters nicht geeignet; entspricht nicht den Erwartungen an eine Verpflegung; unangenehmes Mundgefühl; optisch unattraktive, nicht ansprechende Zubereitung; unangenehmer Geruch)
Punkte	10 – 8	7 – 5	4 – 2	0

Die Testverkoster verkosten die anzubietenden Gerichte und bewerten sie anhand der vorstehenden Kriterien.

Bei der Bewertung sind die Testpersonen gehalten, einen Maßstab anzulegen, der den Umständen einer Gemeinschaftsverpflegung unter den in der Ausschreibung genannten Bedingungen entspricht.

Bieter werden ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es sich bei Bewertungen dieser Art (Testverkostung) naturgemäß insbesondere auch um subjektive Einschätzungen handelt, die einer Objektivierung gerade nicht zugänglich sind.

3.3 Bewertungsmodus und Bewertungsergebnis, Mindestpunktzahl

3.3.1 Bewertungsmodus und -ergebnis

Einzelbewertung durch Testverkoster (Schritt 1)

Jeder Testverkoster erstellt je Gericht eine Einzelbewertung nach Maßgabe der o.g. Kriterien und des Bewertungsmaßstabs. Die Einzelbewertungen der Testverkoster werden je Gericht addiert, aus der so ermittelten Summe wird der arithmetische Mittelwert gebildet (Summe der Einzelbewertungen : 5 = Punktwert für das Gericht). Dieser Wert bildet das Ergebnis für das Gericht.

(Rundung nach kaufmännischen Regeln, zwei Nachkommastellen)

Ermittlung des Gesamtergebnisses (Schritt 2)

Die Ergebnisse für die drei Gerichte werden addiert. Die Summe bildet das Gesamtergebnis der Testverkostung (Rundung nach kaufmännischen Regeln, zwei Nachkommastellen).

3.3.2 Mindestanforderungen:

Nicht weiter berücksichtigt werden Angebote (Angebotsausschluss), wenn

- die Bewertung eines Kriteriums oder verschiedener Kriterien durch mehr als einen Testverkoster mit 0 erfolgt oder
- ein Gericht eine Bewertung (Ergebnis für das Gericht) von weniger als 4 Punkten erhält oder
- die Mindestpunktzahl von 18 (Gesamtergebnis) nicht erreicht wird.