

Zum Verbleib beim Bieter bestimmt! Nicht mit dem Angebot zurückgeben!

Wertungsgrundlagen

Leistung:	Getränke für die Patienten- und Mitarbeiterversorgung
Az:	80-26 (200) HAM

Im Rahmen der Auftragsvergabe werden die folgenden Zuschlagskriterien zugrunde gelegt:

1. Preis (100 %)

Zuschlagskriterium – Preis

Für die Angebotswertung wird der geschätzte¹ Jahresbedarf aller Leistungen mit dem jeweiligen tatsächlich angebotenen Preis multipliziert.

Der bewertete Preis ist der Nettoangebotspreis pro Jahr.

Die Pfandwerte werden für die Bewertung nicht berücksichtigt.

Ergebnis

Das wirtschaftlichste Angebot erhält den Zuschlag.

¹ Bei den genannten Mengenangaben handelt es sich um einen geschätzten jahresdurchschnittlichen Verbrauch. Ein Anspruch auf Abnahme der genannten Mengen generiert sich hieraus nicht.