

Vergabestelle:

Gemeinde Grömitz, Herr Morten Maßmann, Kirchenstraße 11, 23743 Grömitz

Projekt:	Attraktivierung des Haus des Gastes in Dahme
Auftraggeber:	Tourismus-Service Dahme Seestraße 37a 23747 Dahme
Leistung:	Generalplanerleistungen: Objektplanung + Technische Ausrüstung
Vergabenummer:	D-HDG-01

Zuschlagskriterien für die Angebotsphase:

Der Zuschlag erfolgt auf das wirtschaftlichste Angebot. Die Bewertung der Angebote erfolgt anhand des Preises sowie qualitativer Kriterien. Ziel ist es, neben wirtschaftlichen Aspekten insbesondere die fachliche Qualität und die projektspezifische Eignung der Bieter zu berücksichtigen. Die Gewichtung der Zuschlagskriterien ist so gewählt, dass qualitative Aspekte gegenüber dem Preis angemessen berücksichtigt werden und dadurch auch kleinere Büros mit überzeugenden inhaltlichen Ansätzen realistische Zuschlagschancen erhalten.

Der Preis wird mit 45 % gewichtet. Grundlage der Bewertung ist das angebotene Honorar. Das Angebot mit dem niedrigsten Preis erhält die maximale Punktzahl. Die Bewertung der weiteren Angebote erfolgt im Verhältnis zum niedrigsten Angebot.

Die Qualität wird mit insgesamt 55 % gewichtet und anhand mehrerer Kriterien beurteilt.

Die projektspezifische Herangehensweise wird mit 25 % gewichtet. Bewertet wird, inwieweit sich der Bieter mit der Aufgabenstellung auseinandergesetzt hat und ob die vorgeschlagenen Lösungsansätze nachvollziehbar, strukturiert und auf die konkreten Anforderungen des Projekts zugeschnitten sind.

Die Auseinandersetzung mit projektspezifischen Herausforderungen wird mit 15 % gewichtet. Bewertet wird, inwieweit der Bieter relevante Rahmenbedingungen und besondere Anforderungen erkennt und hierfür geeignete, schlüssige und realistische Lösungsansätze entwickelt. Dabei wird keine ausgearbeitete Entwurfsleistung erwartet, sondern eine konzeptionelle und strategische Darstellung.

Die Projektorganisation wird mit 15 % gewichtet. Bewertet wird die vorgesehene Struktur der Projektbearbeitung, insbesondere im Hinblick auf die Projektleitung, die Teamzusammensetzung, die Verfügbarkeit sowie die Sicherstellung von Kommunikation, Qualität und Terminen.

Die Bewertung der qualitativen Kriterien erfolgt anhand einer einheitlichen Punkteskala. Maßgeblich sind ausschließlich die im Angebot dargestellten und nachvollziehbar erläuterten Inhalte. Nicht belegte Angaben können in der Bewertung nicht berücksichtigt werden.