

Bewertungsmatrix mit Gewichtung

	Wertungskriterien	Max. Punktezahl
I.	Qualität und Ausgewogenheit der Speiseplanung	5
	<p>Einsatz der Convenience Stufe 0 und 1 und 2 der für die Produktion verwendeten Rohware</p> <p>Conveniencestufen Unbehandelte Ware = 0 Küchenfertige Lebensmittel = 1 Garfertige Lebensmittel = 2</p> <p>https://www.dge.de/fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/publikationen/Convenienceprodukte-GV.pdf</p> <p>Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte in den Verarbeitungsstufen 0 bis 2 liegt über 50% = 1,5 Punkte Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte in den Verarbeitungsstufen 0 bis 2 liegt über 70% = 3 Punkte Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte in den Verarbeitungsstufen 0 bis 2 liegt über 90% = 5 Punkte</p> <p>Der Nachweis erfolgt als Eigenerklärung in der Formularsammlung.</p>	5
II.	Anteil und Verwendung von Bio-Produkten	5
	<p>Bioanteil bezogen auf das Warenvolumen in Kilogramm oder Liter gemessen am Gesamtwareneinsatz über alle Menülinien von 20 Tagen übertrifft die Mindestanforderung von 20 % aus der Leistungsbeschreibung.</p> <p>Pro Prozentpunkt über 20% erhält das Angebot 0,0625 Punkte, max. 5 Punkte</p> <p>Nachweis erfolgt durch Eigenerklärung in der Formularsammlung.</p>	5
IV.	Nachhaltigkeit	10
	<p>Ausschließlich Verwendung von Seefisch aus MSC- oder ASC-Zertifizierung oder gleichwertigem Gütezeichen.</p> <p>Nachweis erfolgt durch Eigenerklärung in der Formularsammlung.</p>	3,5
	<p>Ausschließlich Verwendung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung wie beispielsweise dem Neuland-Verein, "Tierschutz kontrolliert" (Gold Stufe) oder gleichwertigem Gütezeichen.</p> <p>Nachweis erfolgt durch Eigenerklärung in der Formularsammlung.</p>	3,5

	<p>Fahrzeuge, die zum Transport der zubereiteten Speisen eingesetzt werden:</p> <p>Fahrzeug die schlechter als Euro Norm 6 sind = 0 Punkte Fahrzeug mit der Norm Euro 6 = 1 Punkt Fahrzeug mit der Norm Euro 6d oder Euro 6e = 2 Punkte Elektrofahrzeuge = 3 Punkte</p> <p>Es zählen alle Fahrzeuge. Wenn mehrere Fahrzeuge im Einsatz sind, ist das Fahrzeug mit der schlechtesten Norm maßgeblich für die Bewertung.</p> <p>Nachweise: Vorlage der technischen Datenblätter, der für die Auftragsausführung zu nutzenden Fahrzeuge (die gemessenen CO2-Emissionen im Rahmen der Typengenehmigung sind angegeben).</p>	3
V.	Mensakonzert	25
	<i>Bewertet wird nach Schulnoten, wie unten abgebildet. Bewertet werden können nur verbindliche Zusagen im Konzept, die über die Mindestanforderungen des Leistungsverzeichnisses hinaus gehen. Das Konzept folgende Inhalte darzustellen:</i>	
	<p>Mensakonzert Havarie Umgang im Falle einer Havarie (unvorhersehbarer Personalausfall; unvorhersehbare andere Hinderungsgründe des Regelbetriebs; Essen wird wegen Unterschreitung der Temperatur abgelehnt) Wie erreicht die Konzessionsnehmerin die bestmögliche Aufrechterhaltung der Versorgung der Kinder im Falle verschiedener Havarie Szenarien?</p>	5
	<p>Mensakonzert Qualitäts- und Beschwerdemanagement Qualitäts- und Beschwerdemanagement; Einbindung der Nutzer; Zusammenarbeit mit der Konzessionsgeberin Wie kann ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement aufgesetzt werden, so dass es einen größtmöglichen positiven Effekt für den Konzessionsgegenstand erfährt?</p>	5
	<p>Mensakonzert Abfallvermeidung Wie erreicht die Konzessionsnehmerin eine bestmögliche Abfallvermeidung (Verpackungen)? Beurteilt werden sämtliche Verpackungsabfälle, die mit der Konzession im Zusammenhang stehen.</p>	5
	<p>Mensakonzert Lebensmittelrestereduzierung Das vorgelegte Konzept beinhaltet konkrete Maßnahmen zur Lebensmittelrestereduzierung, die geeignet sind, eine Reduzierung herbeizuführen. Das Konzept erläutert, inwiefern die Rückmeldungen der Konzessionsgeberin zu Qualität und Quantität der Lieferleistung von der Konzessionsnehmerin berücksichtigt werden. Die Umsetzung des Konzeptes ist für das Personal der Konzessionsgeberin oder der Schule in der Schulmensa mit vertretbarem Aufwand verbunden, das heißt die Umsetzung des Konzeptes darf nicht in alleiniger Verantwortung der Konzessionsgeberin liegen.</p>	5
	<p>Musterspeisepläne Bewertung der im Vergabeverfahren vorgelegten Musterspeisepläne für die Schulen und Kindergärten. Über die Mindestanforderungen in Ziffer 8 der Leistungsbeschreibung hinaus wird die Inhalte der Speisepläne und die Attraktivität des Speisenangebots (z.B. Abwechslung der Speisen und Aktionen) bewertet.</p>	5
VI.	Preis	55

Bewertung Preis:

Grundlage der Punktebewertung für das Zuschlagskriterium Preis:

55 Punkte erhält das Angebot mit dem niedrigsten Preis. Die Punktebewertung für die nächsthöheren Preise werden wie folgt berechnet:

günstigster Preis x maximale Punktzahl (55)

_____ = x Punkte

jeweiliger Angebotspreis

Bewertung der Qualitätskriterien

Die genannten Kriterien werden jeweils mit den zugeordneten Punkten bewertet. Insgesamt können mit Gewichtung max. **45 Punkte** erreicht werden. Die Wertung der Konzepte erfolgt dabei gemäß den nachfolgenden Bestimmungen:

Ziffer V.

Bewertung der Konzepte zum Umgang im Falle einer Havarie (unvorhersehbarer Personalausfall; unvorhersehbare andere Hinderungsgründe des Regelbetriebs; Essen wird wegen Unterschreitung der Temperatur abgelehnt)

- 5 Punkte: Das Konzept ist sehr gut und sehr plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass im Falle einer Havarie die Situation sehr gut im Griff behalten wird.
- 4 Punkte: Das Konzept ist gut und plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass im Falle einer Havarie die Situation gut im Griff behalten wird.
- 3 Punkte: Das Konzept ist befriedigend und weitgehend plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass im Falle einer Havarie ein befriedigender Umgang mit der Situation erreicht wird.
- 2 Punkte: Das Konzept ist in der Summe ausreichend aber nicht durchweg plausibel; die Angaben lassen aber erwarten, dass im Falle einer Havarie die Situation mit einfachen Unterstützungsleistungen im Griff behalten wird.
- 1 Punkt: Die vorgeschlagenen Maßnahmen und Unterlagen sind überwiegend nicht ausreichend bzw. nicht plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass im Falle einer Havarie eine Situation eintritt, die erheblicher Unterstützungsleistungen bedarf ohne den Essenbetrieb zu gefährden.
- 0 Punkte: Der/die Bieter/in bzw. die Bietergemeinschaft macht keine brauchbaren bzw. keine Aussagen zu diesem Unterkriterium.

Bewertung der Konzepte zum Qualitäts- und Beschwerdemanagement; Einbindung der Nutzer; Zusammenarbeit mit der Konzessionsgeberin

- 5 Punkte: Die beschriebenen Maßnahmen und Unterlagen sind sehr gut und sehr plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass ein sehr gutes Qualitäts- und Beschwerdemanagement sowie eine sehr gute Zusammenarbeit und Einbindung erfolgen werden.
- 4 Punkte: Die beschriebenen Maßnahmen und Unterlagen sind gut und plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass ein gutes Qualitäts- und Beschwerdemanagement sowie eine gute Zusammenarbeit und Einbindung erfolgen werden.
- 3 Punkte: Die beschriebenen Maßnahmen und Unterlagen sind befriedigend und weitgehend plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass ein befriedigendes Qualitäts- und Beschwerdemanagement sowie eine befriedigende Zusammenarbeit und Einbindung erfolgen werden.
- 2 Punkte: Die beschriebenen Maßnahmen und Unterlagen sind in der Summe ausreichend aber nicht durchweg plausibel; die Angaben lassen aber erwarten, dass ein ausreichendes Qualitäts- und Beschwerdemanagement und eine ausreichende Zusammenarbeit und Einbindung erfolgen werden.
- 1 Punkt: Die vorgeschlagenen Maßnahmen und Unterlagen sind überwiegend nicht ausreichend bzw. nicht plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass ein nicht mehr ausreichendes Qualitäts- und Beschwerdemanagement sowie eine nicht mehr ausreichende Zusammenarbeit und Einbindung erfolgen werden.
- 0 Punkte: Der/die Bieter/in bzw. die Bietergemeinschaft macht keine brauchbaren bzw. keine Aussagen zu diesem Unterkriterium.

Bewertung der Konzepte zur Abfallvermeidung (Verpackungen)

- 5 Punkte: Das Konzept ist sehr gut und sehr plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass es zu einer maximalen Abfallvermeidung kommt.
- 4 Punkte: Das Konzept ist gut und plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass eine Abfallvermeidung begünstigt wird.
- 3 Punkte: Das Konzept ist befriedigend und weitgehend plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass eine Abfallvermeidung zwar stattfindet aber ausbaufähig bleibt.
- 2 Punkte: Das Konzept ist in der Summe ausreichend aber nicht durchweg plausibel; die Angaben lassen aber erwarten, dass eine Abfallvermeidung zwar stattfindet, aber verstärkt ausbaufähig bleibt.
- 1 Punkt: Die vorgeschlagenen Maßnahmen zur Abfallvermeidung sind überwiegend nicht ausreichend bzw. nicht plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass eine Abfallvermeidung nur sehr eingeschränkt stattfindet und ohne erhebliche Ergänzungen und Korrekturen gefährdet ist.
- 0 Punkte: Der/die Bieter/in bzw. die Bietergemeinschaft macht keine brauchbaren bzw. keine Aussagen zu diesem Unterkriterium.

Bewertung der Konzepte zur Lebensmittelrestereduzierung

- 5 Punkte: Das Konzept ist sehr gut und sehr plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass es zu einer maximalen Lebensmittelrestereduzierung kommen wird.
- 4 Punkte: Das Konzept ist gut und plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass die Lebensmittelrestereduzierung begünstigt wird.
- 3 Punkte: Das Konzept ist befriedigend und weitgehend plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass eine Lebensmittelrestereduzierung zwar stattfindet aber ausbaufähig bleibt.
- 2 Punkte: Das Konzept ist in der Summe ausreichend aber nicht durchweg plausibel; die Angaben lassen aber erwarten, dass eine Lebensmittelrestereduzierung zwar stattfindet, aber verstärkt ausbaufähig bleibt.
- 1 Punkt: Die vorgeschlagenen Maßnahmen zur Lebensmittelrestereduzierung sind überwiegend nicht ausreichend bzw. nicht plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass eine Lebensmittelrestereduzierung nur sehr eingeschränkt stattfindet und ohne erhebliche Ergänzungen und Korrekturen gefährdet ist.
- 0 Punkte: Der/die Bieter/in bzw. die Bietergemeinschaft macht keine brauchbaren bzw. keine Aussagen zu diesem Unterkriterium.

Bewertung der im Vergabeverfahren vorgelegten Musterspeisepläne

Über die Mindestanforderungen der Leistungsbeschreibung hinaus werden die Inhalte der Speisepläne und die Attraktivität des Speisenangebots (z.B. Abwechslung der Speisen und Aktionen) nach folgender Einteilung bewertet:

- 5 Punkte: Die Musterspeisepläne sind sehr gut und sehr ansprechend; die Angaben lassen erwarten, dass die getroffene Auswahl die Attraktivität des Speisenangebots bei den Kindern sehr begünstigen wird.
- 4 Punkte: Die Musterspeisepläne sind gut und ansprechend; die Angaben lassen erwarten, dass die getroffene Auswahl die Attraktivität des Speisenangebots bei den Kindern begünstigen wird.
- 3 Punkte: Die Musterspeisepläne sind befriedigend und weitgehend ansprechend; die Angaben lassen erwarten, dass die Attraktivität des Speisenangebots bei den Kindern erreicht wird.
- 2 Punkte: Die Musterspeisepläne sind in der Summe ausreichend aber nicht durchweg ansprechend; die Angaben lassen erwarten, dass die Attraktivität des Speisenangebots bei den Kindern nur teilweise erreicht wird.
- 1 Punkt: Die Musterspeisepläne sind überwiegend nicht ausreichend bzw. nicht plausibel; die Angaben lassen erwarten, dass die Attraktivität des Speisenangebots nur sehr eingeschränkt erreicht wird.
- 0 Punkte: Der/die Bieter/in bzw. die Bietergemeinschaft macht keine brauchbaren bzw. keine Aussagen zu diesem Unterkriterium.