

Anlage 2 - Aufgabenstellung Zuschlagskriterien

1. Allgemeines

Die Bieter haben zu den nachfolgend dargestellten Zuschlagskriterien aussagekräftige und prüffähige Unterlagen mit ihrem Angebot einzureichen. Die eingereichten Unterlagen werden inhaltlich bewertet.

Alle Darstellungen müssen sich konkret auf die ausgeschriebene Leistung beziehen. Allgemeine Unternehmensdarstellungen ohne erkennbaren Bezug zur ausgeschriebenen Betriebsgastronomie bleiben bei der Bewertung unberücksichtigt.

Soweit nachfolgend Seitenbegrenzungen genannt sind, werden nur die innerhalb dieser Begrenzung eingereichten Inhalte bewertet. Deckblatt, Inhaltsverzeichnis und Trennblätter werden nicht auf den Seitenumfang angerechnet.

2. Zuschlagskriterien und einzureichende Unterlagen

2.1 Konzept Mittagessen

Der Bieter hat ein Konzept zur Mittagsverpflegung für die ausgeschriebenen Standorte einzureichen.

Das Konzept soll insbesondere darstellen:

- das Grundverständnis des Bieters für eine moderne, wirtschaftliche und zugleich attraktive Mittagsverpflegung,
- die Umsetzung eines abwechslungsreichen, ausgewogenen und zielgruppenorientierten Speisenangebots,
- die Berücksichtigung von Fleisch-, Fisch-, vegetarischen und veganen Angeboten,
- das Beilagenkonzept,
- das Salat- und Dessertangebot,
- die Berücksichtigung von Allergien, Unverträglichkeiten
- das Frische- und Nachproduktionskonzept,
- die Berücksichtigung von Sonderaktionen,
- die Sicherstellung der Versorgungssicherheit an Produktions- und Ausgabestandorten,
- die praktische Umsetzbarkeit im laufenden Betrieb.

Einzureichende Unterlage:

Schriftliches Konzept „Mittagessen“

Maximalumfang: 5 DIN-A4-Seiten

2.2 4 Speisepläne

Der Bieter hat 4 vollständige Speisepläne jeweils einer Woche aus jedem Quartal für die Mittagsverpflegung einzureichen. In den Speiseplänen sind die Wareneinsatzkosten auszuweisen.

Der Speiseplan soll insbesondere erkennen lassen:

- 1 Woche mit Sonderaktion zum Thema „Vegenuary“
- die Vielfalt und Abwechslung der angebotenen Speisen,
- eine ausgewogene Rotation von Fleisch-, Fisch-, vegetarischen und veganen Gerichten,
- saisonale und möglichst regionale Bezüge,
- Einfachheit und Klarheit als Grundprinzip.
- die praktische Umsetzbarkeit unter Berücksichtigung der ausgeschriebenen Anforderungen.

Einzureichende Unterlage:

4 Speisepläne „Mittagsverpflegung“

Format: tabellarisch oder vergleichbar übersichtlich

2.3 Frühstückskonzept

Der Bieter hat ein Konzept für das Frühstücksangebot einzureichen.

Das Konzept soll insbesondere darstellen:

- die inhaltliche Ausgestaltung des Frühstücksangebots,
- die Vielfalt und Frische des Angebots,
- die Auswahl an Backwaren, belegten Backwaren, Müsli, Molkereiprodukten, Obst und Eierspeisen,
- die to-go-Fähigkeit,
- die Nachfrageorientierung und Wirtschaftlichkeit,
- die Umsetzbarkeit an den vorgesehenen Standorten.

Einzureichende Unterlage:

Schriftliches Konzept „Frühstück“

Maximalumfang: 3 DIN-A4-Seiten

2.5 Besichtigung eines Referenzstandortes

Mit dem Angebot hat der Bieter den vorgesehenen Referenzstandort zu benennen, an dem vergleichbare gastronomische Leistungen erbracht werden.

Der Bieter hat sicherzustellen, dass die Besichtigung innerhalb des vom Auftraggeber vorgegebenen Zeitraums ermöglicht werden kann.

Die Bieter, die nach Maßgabe der Vergabeunterlagen für die nächste Wertungsstufe ausgewählt werden, haben dem Auftraggeber die Besichtigung eines von ihnen betriebenen Referenzstandortes zu ermöglichen.

Die Besichtigung dient der Feststellung, inwieweit die tatsächliche Leistungserbringung den Anforderungen der ausgeschriebenen Betriebsgastronomie entspricht. Die Bewertung erfolgt anhand des den Vergabeunterlagen beigefügten Bewertungsbogens „Besichtigung Referenzstandort“.

Die Bewertung wird durch mindestens drei Mitarbeitende der Auftraggeber vorgenommen. Das Besichtigungsteam besteht aus mindestens fünf Mitarbeitenden der Auftraggeber. Der Auftraggeber wird sich bemühen, die Besichtigungen mit einem möglichst identischen Teilnehmerkreis durchzuführen, um eine einheitliche und vergleichbare Bewertung sicherzustellen.

Die Anmeldung zur Besichtigung erfolgt durch den Auftraggeber innerhalb eines gesondert mitgeteilten Zeitraums. Die Terminanmeldung erfolgt mit einer Vorlaufzeit von mindestens drei Kalendertagen.

Bewertet werden ausschließlich die im Bewertungsbogen festgelegten Kriterien. Maßgeblich sind die im Rahmen der Besichtigung feststellbare Leistungserbringung, die Organisation der Betriebsabläufe sowie die Übereinstimmung mit den eingereichten Angebotsunterlagen.

Zu erbringende Leistung:

Der Bieter ermöglicht nach gesonderter Aufforderung die Besichtigung eines geeigneten Referenzstandortes, an dem vergleichbare gastronomische Leistungen erbracht werden. Die näheren organisatorischen Rahmenbedingungen werden vom Auftraggeber rechtzeitig bekannt gegeben.

2.6 Konferenzservice

Der Bieter hat ein Konzept für den Konferenzservice einzureichen.

Das Konzept soll insbesondere darstellen:

- den Bereitstellungsprozess,
- die organisatorische Umsetzung der geforderten Leistungsvarianten,
- die Servicequalität.

Einzureichende Unterlage:

Schriftliches Konzept „Konferenzservice“

Maximalumfang: 3 DIN-A4-Seiten

2.7 Nachhaltigkeitskonzept für Speisenangebot und Betrieb

Der Bieter hat ein Nachhaltigkeitskonzept einzureichen.

Aus dem Konzept muss hervorgehen, mit welchen konkreten, auftragsbezogenen Maßnahmen die ausgeschriebene Leistung nachhaltig erbracht werden soll.

Das Konzept muss insbesondere Angaben enthalten zu:

- regionalen und saisonalen Produkten,
- Umsetzung des Bio-Anteils,
- Tierwohlaspekten und nachhaltigem Fischeinkauf,
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen,
- Reduzierung von Verpackungen und Nutzung von Mehrweg,
- Abfalltrennung und Umgang mit Produktionsüberhängen,
- Schulung und Sensibilisierung des eingesetzten Personals sowie
- praktischer Umsetzbarkeit und Nachhaltigkeit der Maßnahmen im laufenden Betrieb.

Allgemeine Unternehmensdarstellungen ohne konkreten Bezug zur ausgeschriebenen Leistung werden nicht berücksichtigt.

Einzureichende Unterlage:

Schriftliches Nachhaltigkeitskonzept

Maximalumfang: 3 DIN-A4-Seiten

3. Besondere Hinweise zur Angebotserstellung

1. Die eingereichten Konzepte und Unterlagen müssen sich konkret auf die ausgeschriebene Leistung beziehen.
 2. Allgemeine Werbeaussagen oder standardisierte Unternehmenspräsentationen ohne konkreten Leistungsbezug werden nicht bewertet.
 3. Der Auftraggeber behält sich vor, unklare oder widersprüchliche Angaben im Rahmen der vergaberechtlichen Möglichkeiten aufzuklären.
 4. Die im Angebot dargestellten Konzepte und Inhalte werden im Zuschlagsfall Vertragsbestandteil, soweit sie die ausgeschriebene Leistung konkretisieren.
-

5. Übersicht der einzureichenden Unterlagen

Zuschlagskriterium	Einzureichende Unterlage	Maximalumfang Schriftgröße mind. Arial 10
Konzept Mittagessen	Schriftliches Konzept	5 DIN-A4-Seiten
4 Speisepläne	Speisepläne	tabellarisch
Frühstückskonzept	Schriftliches Konzept	3 DIN-A4-Seiten
Besichtigung Referenzstandort	Teilnahme nach gesonderter Aufforderung	—
Konferenzservice	Schriftliches Konzept	3 DIN-A4-Seiten
Nachhaltigkeitskonzept	Schriftliches Konzept	3 DIN-A4-Seiten
