

Vergabeverfahren 2026003375 - Betriebsgastronomie
Anlage 4.1 - fachliche Bewertungsmatrix - Zuschlagskriterien

Nr.	Zuschlagskriterium	Bewertungsinhalte	Bewertung (Rohpunkte)	max. Roh-Punktzahl	Faktor	max. Punktzahl
	Konzept Mittagessen					
1	Qualität, Attraktivität und Ausgewogenheit des Speisenangebots	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter die qualitative, ernährungsphysiologische und gastorientierte Ausgestaltung des Mittagsangebots darstellt. Insbesondere werden Attraktivität, Ausgewogenheit, Struktur der Tagesgerichte, Beilagenkonzept, Dessertangebot sowie die stimmige Zusammenstellung der Speisenkomponenten bewertet.	5 Punkte: sehr überzeugendes, hochwertiges und ausgewogenes Mittagsangebot; sehr schlüssige und attraktive Darstellung. 4 Punkte: gutes, schlüssiges und ausgewogenes Angebot; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: insgesamt brauchbares Angebot mit kleineren Schwächen. 2 Punkte: nur teilweise überzeugend; erkennbar unausgewogen oder wenig konkret. 1 Punkt: kaum tragfähig; deutliche Defizite in Qualität oder Struktur. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	1,5	7,50
2	Frische-, Produktions- und Nachproduktionskonzept	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter darstellt, dass die Mittagsverpflegung frisch, qualitätsgesichert und bedarfsgerecht produziert sowie während der Ausgabezeit nachproduziert werden kann. Insbesondere werden Frischeorientierung, Produktionslogik, Nachproduktionsfähigkeit, Vermeidung langer Warmhaltezeiten und Sicherstellung eines konstanten Qualitätsniveaus bewertet.	5 Punkte: sehr überzeugende, belastbare und konkrete Darstellung von Frische, Produktion und Nachproduktion. 4 Punkte: schlüssige und gut umsetzbare Darstellung; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen geeignet; kleinere Schwächen in Konkretheit oder Herleitung. 2 Punkte: nur teilweise überzeugend; Lücken in Produktions- oder Frischelogik. 1 Punkt: kaum tragfähige Darstellung. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	1,5	7,50
3	Salatbuffet	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter das Konzept für das Salatbuffet darstellt. Insbesondere werden Frischegrad, Vielfalt der Rohkost- und Blattsalatkomponenten, Ergänzung durch sättigende Salate, Antipasti und weitere Komponenten, Qualität und Auswahl der Dressings und Toppings sowie Attraktivität und Praktikabilität des Angebots bewertet.	5 Punkte: sehr überzeugendes, frisches, vielseitiges und attraktives Salatbuffet; qualitativ überdurchschnittlich und sehr gut in das Mittagskonzept integriert. 4 Punkte: gutes und schlüssiges Salatbuffet; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: insgesamt brauchbares Salatkonzept mit kleineren Schwächen in Vielfalt, Attraktivität oder Ausgestaltung. 2 Punkte: nur teilweise überzeugendes Salatbuffet; erkennbar eingeschränkte Vielfalt oder geringe Konkretisierung. 1 Punkt: kaum tragfähiges Salatkonzept mit deutlichen Defiziten. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	1,5	7,50
4	Praxistauglichkeit und standortbezogene Umsetzbarkeit	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter darstellt, dass das Mittagskonzept unter den konkreten Rahmenbedingungen der ausgeschriebenen Standorte praktisch umsetzbar ist. Insbesondere werden Eignung für Produktions- und Ausgabestandorte, Belieferung der Außenstellen, Umsetzbarkeit im Regelbetrieb, Ausgabegeschwindigkeit und Versorgungssicherheit bewertet.	5 Punkte: in besonderem Maße praxistauglich und auf die Standorte zugeschnitten; sehr schlüssige Umsetzbarkeit. 4 Punkte: praxistauglich und gut umsetzbar; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen umsetzbar; kleinere Schwächen in der Konkretisierung. 2 Punkte: nur teilweise nachvollziehbar; erkennbare Umsetzungsrisiken. 1 Punkt: praktische Umsetzbarkeit kaum nachvollziehbar. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	1,5	7,50
	Zwischensumme					30,00
	Speiseplan					

Nr.	Zuschlagskriterium	Bewertungsinhalte	Bewertung (Rohpunkte)	max. Roh-Punktzahl	Faktor	max. Punktzahl
1	Vielfalt und Abwechslungsreichtum der Speisenplanung	Bewertet wird, wie abwechslungsreich und vielfältig die insgesamt vier eingereichten Quartalsspeisepläne ausgestaltet sind. Insbesondere werden die Variation der Hauptgerichte, die Vermeidung von Wiederholungen, die Vielfalt der eingesetzten Zutaten und Zubereitungsarten sowie die Attraktivität des Angebots über das gesamte Jahr bewertet.	5 Punkte: Sehr abwechslungsreiche und vielfältige Speisenplanung über alle vier Quartale mit hoher Attraktivität, erkennbarer Jahresplanung und sehr geringer Wiederholungsquote. 4 Punkte: Abwechslungsreiche und schlüssige Speisenplanung; Anforderungen werden voll erfüllt. 3 Punkte: Insgesamt brauchbare Speisenplanung mit ausreichender Vielfalt, jedoch kleineren Wiederholungen oder Schwächen im Jahresverlauf. 2 Punkte: Nur teilweise abwechslungsreiche Speisenplanung; erkennbare Einseitigkeiten oder Wiederholungen. 1 Punkt: Kaum abwechslungsreiche Speisenplanung; deutliche Defizite hinsichtlich Vielfalt und Attraktivität. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,48	2,40
2	Ausgewogenheit und Zielgruppenorientierung	Bewertet wird, wie ausgewogen die vier Quartalsspeisepläne im Hinblick auf unterschiedliche Gästegruppen ausgestaltet sind. Insbesondere werden die Mischung aus Fleisch-, Fisch-, vegetarischen und veganen Angeboten sowie die Berücksichtigung unterschiedlicher Ernährungsweisen bewertet.	5 Punkte: Sehr ausgewogene und zielgruppenorientierte Speisenplanung; unterschiedliche Ernährungsweisen werden über alle Quartale hinweg sehr gut berücksichtigt. 4 Punkte: Ausgewogene und schlüssige Speisenplanung; Anforderungen werden voll erfüllt. 3 Punkte: Im Wesentlichen ausgewogene Speisenplanung; kleinere Schwächen in der Verteilung einzelner Angebotsformen. 2 Punkte: Nur teilweise ausgewogene Speisenplanung; wichtige Gästegruppen oder Ernährungsweisen werden nur eingeschränkt berücksichtigt. 1 Punkt: Kaum ausgewogene Speisenplanung; deutliche Defizite hinsichtlich Zielgruppenorientierung. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,48	2,40
3	Saisonale und regionale Speisenplanung	Bewertet wird, wie nachvollziehbar saisonale Produkte, regionale Bezüge sowie Nachhaltigkeitsaspekte in den vier Quartalsspeiseplänen berücksichtigt werden. Insbesondere werden saisonale Unterschiede zwischen den Quartalen sowie die Umsetzung der Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung bewertet.	5 Punkte: Sehr stimmige und überzeugende saisonale Speisenplanung mit klar erkennbarem Einsatz saisonaler und nachhaltiger Produkte über alle Quartale. 4 Punkte: Schlüssige und saisonal passende Speisenplanung; Anforderungen werden voll erfüllt. 3 Punkte: Im Wesentlichen stimmige Speisenplanung mit kleineren Schwächen im Saisonbezug oder bei Nachhaltigkeitsaspekten. 2 Punkte: saisonale oder nachhaltige Aspekte werden nur teilweise erkennbar berücksichtigt. 1 Punkt: Kaum erkennbare Berücksichtigung saisonaler oder nachhaltiger Aspekte. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,48	2,40
4	Übereinstimmung mit den Anforderungen der Leistungsbeschreibung	Bewertet wird, inwieweit die vier Quartalsspeisepläne die Anforderungen der Leistungsbeschreibung hinsichtlich Angebotsstruktur, Tagesgerichte, vegetarischer und veganer Angebote, Beilagen, Salat- und Dessertangebot sowie Aktionswochen nachvollziehbar umsetzen.	5 Punkte: Die Anforderungen der Leistungsbeschreibung werden vollständig und in besonderem Maße umgesetzt. 4 Punkte: Die Anforderungen werden vollumfänglich und schlüssig umgesetzt. 3 Punkte: Die Anforderungen werden im Wesentlichen erfüllt; kleinere Abweichungen oder Unschärfen sind vorhanden. 2 Punkte: Die Anforderungen werden nur teilweise umgesetzt; mehrere Aspekte sind unzureichend berücksichtigt. 1 Punkt: Die Anforderungen werden weitgehend nicht erfüllt. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,48	2,40

Nr.	Zuschlagskriterium	Bewertungsinhalte	Bewertung (Rohpunkte)	max. Roh-Punktzahl	Faktor	max. Punktzahl
5	Praxistauglichkeit und Umsetzbarkeit im Regelbetrieb	Bewertet wird, wie realistisch und betrieblich belastbar die vier Quartalsspeisepläne unter den Rahmenbedingungen der ausgeschriebenen Standorte umgesetzt werden können. Insbesondere werden Produktionslogik, Nachproduktionsfähigkeit, Versorgungssicherheit und standortübergreifende Umsetzbarkeit bewertet.	5 Punkte: Sehr praxistaugliche und realistisch umsetzbare Speisenplanung; betriebliche Anforderungen werden in besonderem Maße berücksichtigt. 4 Punkte: Gut umsetzbare Speisenplanung; Anforderungen werden voll erfüllt. 3 Punkte: Im Wesentlichen umsetzbar; kleinere Schwächen hinsichtlich Plausibilität oder Betriebsbezug. 2 Punkte: Nur teilweise überzeugende Umsetzbarkeit; erkennbare Risiken im Regelbetrieb. 1 Punkt: Kaum realistisch umsetzbare Speisenplanung; erhebliche Defizite hinsichtlich Produktionslogik, Versorgungssicherheit oder betrieblicher Umsetzbarkeit. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,48	2,40
	Zwischensumme					12,00
	Frühstückskonzept					
1	Qualität, Frische und Attraktivität des Frühstücksangebots	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter die qualitative und gastorientierte Ausgestaltung des Frühstücksangebots darstellt. Insbesondere werden Frischegrad, Attraktivität, Ausgewogenheit sowie der Gesamteindruck des Frühstücksangebots bewertet.	5 Punkte: sehr überzeugendes, frisches, attraktives und qualitativ hochwertiges Frühstücksangebot. 4 Punkte: gutes und schlüssiges Frühstücksangebot; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: insgesamt brauchbares Frühstücksangebot mit kleineren Schwächen. 2 Punkte: nur teilweise überzeugend; Frische, Qualität oder Attraktivität nur eingeschränkt erkennbar. 1 Punkt: kaum tragfähiges Frühstücksangebot mit deutlichen Defiziten. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	1,5	7,50
2	Vielfalt und Struktur des Angebots	Bewertet wird, wie vielfältig und nachvollziehbar das Frühstücksangebot aufgebaut ist. Insbesondere werden die Darstellung und Ausgestaltung von Backwaren, belegten Backwaren, Müsli, Molkereiprodukten, Obst, Eierspeisen sowie ergänzenden Angeboten bewertet.	5 Punkte: sehr vielfältiges, gut strukturiertes und bedarfsgerechtes Frühstücksangebot. 4 Punkte: vielfältiges und schlüssiges Angebot; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen ausreichende Vielfalt mit kleineren Schwächen in Struktur oder Differenzierung. 2 Punkte: nur teilweise überzeugende Vielfalt; Angebotsstruktur eingeschränkt oder wenig differenziert. 1 Punkt: kaum ausreichende Vielfalt und Struktur. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	1,5	7,50
3	Nachfrageorientierung	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter darstellt, dass das Frühstücksangebot den praktischen Bedarfen der Gäste entspricht. Insbesondere werden Alltagstauglichkeit, bedarfsgerechte Angebotsgestaltung sowie die Berücksichtigung unterschiedlicher Nutzerbedarfe bewertet.	5 Punkte: sehr überzeugende und praxistaugliche to-go- und Nachfrageorientierung; Gästeanforderungen sehr gut berücksichtigt. 4 Punkte: gute und nachvollziehbare Ausgestaltung; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen brauchbar; kleinere Schwächen bei To-go oder Nachfrageorientierung. 2 Punkte: nur teilweise überzeugend; Bedarfslagen der Gäste nur eingeschränkt berücksichtigt. 1 Punkt: kaum geeignete to-go- oder Nachfrageorientierung. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	1,5	7,50
4	Praxistauglichkeit und Umsetzbarkeit an den Standorten	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter darstellt, dass das Frühstücksangebot unter den Bedingungen der ausgeschriebenen Standorte praktisch umsetzbar ist. Insbesondere werden Betriebslogik, Alltagstauglichkeit, Ausgabefähigkeit und standortbezogene Umsetzbarkeit bewertet.	5 Punkte: sehr praxistaugliches und standortbezogen schlüssiges Frühstücksangebot. 4 Punkte: gut umsetzbares und nachvollziehbares Konzept; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen umsetzbar; kleinere Schwächen in Konkretisierung oder Betriebsbezug. 2 Punkte: nur teilweise nachvollziehbar; erkennbare Umsetzungsrisiken. 1 Punkt: praktische Umsetzbarkeit kaum nachvollziehbar. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	1,5	7,50
	Zwischensumme					30,00
	Konferenzservice					

Nr.	Zuschlagskriterium	Bewertungsinhalte	Bewertung (Rohpunkte)	max. Roh-Punktzahl	Faktor	max. Punktzahl
1	Vorlauf- und Bereitstellungsprozess	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter den Vorlauf- und Bereitstellungsprozess für den Konferenzservice darstellt. Insbesondere werden organisatorische Klarheit, Nachvollziehbarkeit, Zuverlässigkeit und Eignung für den praktischen Ablauf bewertet.	5 Punkte: sehr schlüssiger, zuverlässiger und praxistauglicher Bestell- und Bereitstellungsprozess; organisatorisch überdurchschnittlich gut dargestellt. 4 Punkte: guter und nachvollziehbarer Prozess; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen brauchbarer Prozess mit kleineren Schwächen. 2 Punkte: nur teilweise überzeugend; Lücken oder Unklarheiten im Ablauf. 1 Punkt: kaum tragfähiger Prozess mit deutlichen Defiziten. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,6	3,00
2	Qualität und Servicegrad der Leistungserbringung	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter die konkrete Servicequalität des Konferenzservices darstellt. Insbesondere werden die Umsetzung der geforderten Leistungsvarianten, die Serviceorientierung sowie die Eignung für Besprechungen und kleinere Veranstaltungen bewertet.	5 Punkte: sehr serviceorientiertes, qualitativ hochwertiges und überzeugendes Konzept mit sehr guter Eignung für Besprechungen und Veranstaltungen. 4 Punkte: gute und schlüssige Darstellung; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen brauchbar; kleinere Schwächen im Servicegrad oder in der Differenzierung. 2 Punkte: nur teilweise überzeugend; Servicequalität oder Leistungsdarstellung eingeschränkt. 1 Punkt: kaum tragfähiges Konzept mit deutlichen Schwächen. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,6	3,00
Zwischensumme						6,00
Nachhaltigkeit						
1	Nachhaltigkeit im Speisenangebot und Einkauf	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter die nachhaltige Ausgestaltung von Speisenangebot und Einkauf darstellt. Insbesondere werden Regionalität, Saisonalität, Berücksichtigung von Bio-Produkten, Tierwohlaspekte sowie nachhaltiger Fischeinkauf bewertet.	5 Punkte: sehr konkretes, schlüssiges und auftragsbezogenes Konzept mit überzeugender Berücksichtigung nachhaltiger Beschaffung und Speisenplanung. 4 Punkte: gutes und nachvollziehbares Konzept; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen brauchbare Darstellung mit kleineren Schwächen in Konkretisierung oder Tiefe. 2 Punkte: nur teilweise überzeugend; mehrere Aspekte nur oberflächlich dargestellt. 1 Punkt: kaum tragfähiges Konzept mit deutlichen Defiziten. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,6	3,00
2	Abfallvermeidung, Verpackung und Ressourcenschonung sowie Verankerung im laufenden Betrieb	Bewertet wird, wie überzeugend der Bieter Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, zur Reduzierung von Verpackungen, zur Nutzung von Mehrweg sowie zum sparsamen Einsatz von Verbrauchsmitteln darstellt.	5 Punkte: sehr konkretes und betrieblich überzeugendes Konzept zur Abfallvermeidung und Ressourcenschonung mit hoher Praxistauglichkeit. 4 Punkte: gute und schlüssige Darstellung; Anforderungen voll erfüllt. 3 Punkte: im Wesentlichen brauchbar; kleinere Schwächen in Umfang oder Konkretisierung. 2 Punkte: nur teilweise überzeugend; Maßnahmen bleiben unkonkret oder lückenhaft. 1 Punkt: kaum belastbare Darstellung. 0 Punkte: keine verwertbaren Angaben.	5	0,6	3,00
Zwischensumme						6,00
Besichtigung Referenzstandort						
1	Besichtigung Referenzstandort	Die Bewertung erfolgt anhand des Bewertungsbogens „Besichtigung Referenzstandort“. Zunächst wird für jede bewertende Person die Gesamtpunktzahl gemäß Anlage 4.2 ermittelt. Anschließend wird aus den Gesamtpunktzahlen aller Bewertenden das arithmetische Mittel gebildet. Dieser Mittelwert wird in der fachlichen Bewertungsmatrix, Anlage 4.1, als Rohpunkte erfasst.	Die Bewertung erfolgt anhand des Bewertungsbogens „Besichtigung Referenzstandort“.	80	0,45	36,00
Zwischensumme						36,00
Gesamtsumme						120,00