

Anlage 4 - Zuschlagskriterien

Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie

Die Wertung der Angebote, sowohl für eine etwaige Abschichtung, als auch für die Zuschlagsentscheidung, erfolgt anhand folgender Zuschlagskriterien.

Die Zuschlagskriterien werden wie folgt gewichtet:

- preisliche Bewertung 40 % - maximal 80 Punkte
- fachliche Bewertung 60 % - maximal 120 Punkte

Die Bewertung erfolgt nach Punkten, welche nachfolgend erläutert werden.

1 Preisliche Bewertung

Die preisliche Bewertung der Angebote erfolgt anhand nachfolgender Bewertungsparameter.

80 Punkte anhand des Gesamtangebotspreises/Bewertungspreises der Anlagen 3.1 und 3.2
Die in den Preisblättern ermittelten Gesamtangebotspreise für HNE und HEnW werden addiert, gewährter Skonto wird berücksichtigt.

Die Punkteverteilung erfolgt jeweils entsprechend nachfolgendem Schema:

80 Punkte erhält das Angebot mit dem niedrigsten Angebotspreis. 0 Punkte erhält ein fiktives Angebot mit dem zweifachen des niedrigsten Angebotspreises. Alle Angebote mit darüber liegenden Angebotspreisen erhalten ebenfalls 0 Punkte. Die Punkteermittlung für Angebote mit dazwischenliegenden Preisen erfolgt über eine lineare Interpolation mittels folgender Formel:

$$P = 160 - (80 * [X/N])$$

P = zu ermittelnde Punktzahl pro Bieter // N = niedrigster Angebotspreis // X = zu wertender Angebotspreis

Sollte ein Angebot eine negative Punktebewertung erhalten, geht dieses mit „0“ Punkten in die Bewertung ein.

Die erzielte Punktzahl wird mit 2 Nachkommastellen in der Bewertung berücksichtigt.

Ein Angebot, dessen Bewertungspreis beispielsweise 10 % über dem niedrigsten Bewertungspreis liegt, erhält nach der genannten Formel 72 von 80 Preispunkten.

In der preislichen Bewertung kann der Bieter bei Erreichen der Gesamtpunktzahl **80 Punkte** erzielen.

2 Fachliche Bewertung

Die fachliche Bewertung der Angebote erfolgt auf Grundlage der vom Bieter gemäß Anlage 2 einzureichenden Unterlagen sowie der Besichtigung des Referenzstandortes.

Bewertet werden die folgenden fachlichen Kriterien:

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| • Konzept Mittagessen | max. 30 Punkte |
| • Speiseplan | max. 12 Punkte |
| • Frühstückskonzept | max. 30 Punkte |
| • Konferenzservice | max. 6 Punkte |
| • Nachhaltigkeit | max. 6 Punkte |
| • Besichtigung Referenzstandort | max. 36 Punkte |

Die Bewertung der fachlichen Kriterien erfolgt durch mindestens zwei Mitarbeitende des Auftraggebers. Aus den jeweils erzielten Bewertungspunkten wird ein Mittelwert gebildet. Maßgeblich für die fachliche Gesamtbewertung ist der so gebildete Mittelwert.

Die Bewertung der Referenzstandorte erfolgt durch mindestens 3 Bewerter. Aus den erzielten Gesamtpunkten je Bewerter wird ein Mittelwert gebildet, welcher dann in die Anlage 4.1 fachliche Bewertungsmatrix übertragen wird.

In der fachlichen Bewertung kann der Bieter bei Erreichen der Gesamtpunktzahl **120 Punkte** erzielen.

3 Gesamtbewertung

Die erzielten Punktzahlen der fachlichen und preislichen Bewertung werden addiert.

In der Gesamtbewertung kann der Bieter bei Erreichen der Gesamtpunktzahl **200 Punkte** erzielen. Die erzielte Punktzahl wird mit 2 Nachkommastellen in der Bewertung berücksichtigt.

4 Entscheidung über den Zuschlag

Den Zuschlag erhält das Angebot mit der höchsten Gesamtpunktzahl. Bei gleicher Gesamtpunktzahl erhält das Angebot mit der höheren Punktzahl im Zuschlagskriterium „Besichtigung Referenzstandort“ den Zuschlag. Ist auch diese identisch, erhält das Angebot mit dem niedrigeren Angebotspreis den Zuschlag.