

Vergabeverfahren 2026003375 - Betriebsgastronomie
Anlage 2 - Bewertungsmatrix Teilnahmewettbewerb

Nr.	Unterkriterium	Bewertungsinhalt	Bewertung	Max. Punkte
Bewertungskriterium 1: HACCP-Konzept Grundlage der Bewertung ist das einzureichende HACCP-Konzept. Maßgeblich sind insbesondere die Vollständigkeit des Eigenkontrollsystems, die Nachvollziehbarkeit der Kontroll- und Dokumentationsprozesse, die Maßnahmen bei Abweichungen sowie das Schulungs- und Unterweisungskonzept. Voraussetzung für die Bewertung: Die qualitative Bewertung des HACCP-Konzeptes erfolgt nur, sofern die entsprechende Mindestanforderung gemäß den Eignungskriterien erfüllt ist. Ein fehlendes oder nicht als HACCP-/Eigenkontrollsystem erkennbares Konzept führt zum Ausschluss aus dem weiteren Verfahren. In diesem Fall erfolgt keine Bewertung der nachfolgenden Unterkriterien.				
1	Vollständigkeit und Systematik des HACCP-Konzeptes	Aufbau, Eigenkontrollsystem, Verantwortlichkeiten, Dokumentation	5 Punkte = vollständiges, systematisches und belastbares HACCP-Konzept 4 Punkte = weitgehend vollständige und nachvollziehbare Darstellung 3 Punkte = Grundstruktur eines HACCP-Konzeptes erkennbar und überwiegend vollständig 2 Punkte = wesentliche Bestandteile nur teilweise enthalten 1 Punkt = nur sehr fragmentarische Darstellung 0 Punkte = keine bewertbaren Angaben zur Vollständigkeit und Systematik	5
2	Kontroll- und Dokumentationsprozesse	Bewertung der Darstellung von Wareneingangskontrollen, Temperaturüberwachung, Rückverfolgbarkeit	5 Punkte = sehr detaillierte, strukturierte und praxisnahe Darstellung aller relevanten Kontroll-, Dokumentations- und Nachweisprozesse einschließlich Verantwortlichkeiten. 4 Punkte = umfassende und schlüssige Darstellung der Kontroll- und Dokumentationsprozesse 3 Punkte = wesentliche Prozesse nachvollziehbar dargestellt 2 Punkte = teilweise beschrieben, aber lückenhaft 1 Punkt = Prozesse nur oberflächlich benannt 0 Punkte = keine Prozesse beschrieben	5
3	Maßnahmen bei Abweichungen	Korrekturmaßnahmen, Verantwortlichkeiten und Eskalationswege bei Hygieneverstößen oder Abweichungen	5 Punkte = vollständig geregeltes, belastbares Abweichungs- und Eskalationsmanagement mit klaren Verantwortlichkeiten, Meldewegen und dokumentierten Korrekturmaßnahmen 4 Punkte = klare Maßnahmen und Eskalationswege beschrieben 3 Punkte = Korrekturmaßnahmen und Verantwortlichkeiten grundsätzlich nachvollziehbar	5

Nr.	Unterkriterium	Bewertungsinhalt	Bewertung	Max. Punkte
			2 Punkte = Maßnahmen teilweise beschrieben, Zuständigkeiten unklar	
			1 Punkt = nur allgemeine Aussagen ohne Verbindlichkeit	
			0 Punkte = keine Maßnahmen beschrieben	
4	Schulungs- und Unterweisungskonzept	Bewertung regelmäßiger Schulungen zu Personalhygiene, Lebensmittelhygiene, IfSG, Reinigung und Desinfektion sowie deren Dokumentation	5 Punkte = vollständiges, dokumentiertes und praxisnahes Schulungskonzept	5
			4 Punkte = strukturierte Schulungs- und Unterweisungslogik erkennbar	
			3 Punkte = regelmäßige Schulungen grundsätzlich beschrieben	
			2 Punkte = teilweise beschrieben, aber ohne Systematik oder Nachweis	
			1 Punkt = nur pauschale Hinweise auf Schulungen	
			0 Punkte = kein Schulungskonzept	
Zwischensumme HACCP-Konzept				20
Bewertungskriterium 2: Referenzen vergleichbarer Leistungen Grundlage der Bewertung sind die einzureichenden Referenzformblätter. Die Vergleichbarkeit ist anhand der geforderten Leistungsbestandteile und der Anforderungen der ausgeschriebenen Leistung zu bewerten, insbesondere Mehrstandortbetrieb, Produktions- und Ausgabeküchen, Konferenzservice, Automaten-service und Zusatzleistungen. Jede Referenz wird je Unterkriterium separat bewertet. Werden weniger als drei wertbare Referenzen eingereicht, werden die fehlenden Referenzen mit 0 Punkten berücksichtigt. Die Punktzahl je Unterkriterium ergibt sich aus der Summe der erreichten Punkte geteilt durch drei. Das Ergebnis wird kaufmännisch auf zwei Nachkommastellen gerundet. Die Punktwerte der drei Unterkriterien werden zur Gesamtpunktzahl des Kriteriums „Referenzen vergleichbarer Leistungen“ addiert. Die Mindestreferenz wird berücksichtigt, wenn sie im Referenzformblatt zugleich als Bewertungsreferenz gekennzeichnet ist. Voraussetzung für die Bewertung: Bewertet werden ausschließlich Referenzen, die die in den Vergabeunterlagen festgelegten Mindestanforderungen an eine wertbare Bewertungsreferenz erfüllen. Nicht wertbare oder fehlende Bewertungsreferenzen werden nicht inhaltlich bewertet und im Rahmen der festgelegten Berechnungssystematik mit 0 Punkten berücksichtigt.				
1	Standortarten	Angabe zu den Standortarten entsprechend Referenzformblättern	10 Punkte = mindestens 2 Hauptstandorte und mind. 5 Belieferungsstandorte, davon mind. 3 mit Ausgabeküche	10
			8 Punkte = mindestens 2 Hauptstandorte und mind. 3 Belieferungsstandorte, davon mind. 2 mit Ausgabeküche	
			6 Punkte = mindestens 1 Hauptstandort und mind. 4 Belieferungsstandorte, davon mind. 2 mit Ausgabeküche	
			4 Punkte = mindestens 1 Hauptstandort und mind. 3 Belieferungsstandorte, davon 1 mit Ausgabeküche	
			2 Punkte = mindestens 1 Hauptstandort und mind. 2 Belieferungsstandorte, davon keiner mit Ausgabeküche	
			0 Punkte = mindestens 1 Hauptstandort und mind. 1 Belieferungsstandort, davon keiner mit Ausgabeküche	

Nr.	Unterkriterium	Bewertungsinhalt	Bewertung	Max. Punkte
2	Verpflegungsarten	Angabe zu den Verpflegungsarten entsprechend Referenzformblättern	10 Punkte = es werden alle 5 Verpflegungsarten abgedeckt	10
			8 Punkte = es werden 4 Verpflegungsarten abgedeckt	
			6 Punkte = es werden 3 Verpflegungsarten abgedeckt	
			4 Punkte = es werden 2 Verpflegungsarten abgedeckt	
			2 Punkte = es wird 1 Verpflegungsart abgedeckt	
			0 Punkte = keine der Verpflegungsarten abgedeckt	
3	Umfang der ausgegebenen Essen pro Tag	Bewertet wird die im Referenzformblatt angegebene durchschnittliche Gesamtzahl der täglich ausgegebenen Essen in der Mittagsversorgung an sämtlichen Haupt- und Belieferungsstandorten der Referenz.	5 Punkte = ab 550 Essen pro Tag	5
			4 Punkte = 500 - 549 Essen pro Tag	
			3 Punkte = 450 - 499 Essen pro Tag	
			2 Punkte = 400 - 449 Essen pro Tag	
			1 Punkt = 350 - 399 Essen pro Tag	
			0 Punkte = ab Mindestanforderung - 349 Essen pro Tag	
Zwischensumme Referenzen vergleichbarer Leistungen				25
Bewertungskriterium 3: Organisations- und Personaleinsatzkonzept Die Bewertung erfolgt anhand des einzureichenden Organisations- und Personalkonzeptes.				
1	Organisationsstruktur für mehrere Standorte	Bewertung der organisatorischen Struktur zur Steuerung eines gastronomischen Mehrstandortbetriebs	5 Punkte = Sehr klare, belastbare und für Mehrstandortbetrieb überzeugende Struktur	5
			4 Punkte = Gute, klare und plausible Struktur	
			3 Punkte = Organisationsstruktur grundsätzlich nachvollziehbar	
			2 Punkte = Teilweise beschrieben, aber lückenhaft	
			1 Punkt = Nur sehr rudimentär beschrieben	
			0 Punkte = Keine belastbare Organisationsstruktur	
2	Logistik- und Steuerungsfähigkeit	Bewertung der Fähigkeit zur Versorgung und Steuerung mehrerer Standorte einschließlich Transport und Nachversorgung	5 Punkte = Sehr schlüssige und belastbare Darstellung von Transport, Steuerung und Versorgungssicherheit	5
			4 Punkte = Gute und praxistaugliche Darstellung	
			3 Punkte = Logistik und Steuerung grundsätzlich schlüssig	
			2 Punkte = Teilweise nachvollziehbar, aber mit Lücken	
			1 Punkt = Sehr allgemeine Aussagen ohne Belastbarkeit	
			0 Punkte = Keine Aussagen zur Steuerung oder Logistik	
3	Reporting-, Kommunikations- und Koordinationsfähigkeit	Bewertung der Fähigkeit zur Abstimmung, Berichterstattung und Koordination mit Auftraggebern und Standorten	5 Punkte = Sehr überzeugende und belastbare Struktur für Kommunikation, Reporting und Koordination	5
			4 Punkte = Gute Struktur für Abstimmung und Berichtswesen	
			3 Punkte = Grundsätzlich geeignete Struktur für Reporting und Koordination	
			2 Punkte = Teilweise nachvollziehbar	

Nr.	Unterkriterium	Bewertungsinhalt	Bewertung	Max. Punkte
			1 Punkt = Nur pauschale Aussagen	
			0 Punkte = Keine belastbaren Angaben	
4	Führungs-, Vertretungs- und Versorgungskonzept	Bewertet werden insbesondere: Führungs- und Verantwortlichkeitsstruktur Vertretungsregelungen Sicherstellung der Versorgungsfähigkeit Maßnahmen zur Aufrechterhaltung des Betriebs bei Personal- oder Kapazitätsausfällen	10 Punkte = Sehr schlüssige, belastbare und praxisnahe Führungs- und Vertretungsorganisation; Verantwortlichkeiten eindeutig geregelt; Versorgungssicherheit auch bei Ausfällen nachvollziehbar und überzeugend dargestellt. 8 Punkte = Gute und weitgehend belastbare Darstellung; Verantwortlichkeiten und Vertretungsregelungen überwiegend nachvollziehbar; Versorgungssicherheit schlüssig beschrieben. 6 Punkte = Führungs- und Vertretungsstruktur grundsätzlich nachvollziehbar; Maßnahmen zur Sicherstellung der Versorgung überwiegend beschrieben. 4 Punkte = Wesentliche Elemente vorhanden, jedoch teilweise lückenhaft oder wenig konkret dargestellt. 2 Punkte = Nur allgemeine Aussagen; Verantwortlichkeiten, Vertretungsregelungen oder Versorgungssicherheit kaum nachvollziehbar. 0 Punkte = Keine belastbare Darstellung vorhanden.	10
Zwischensumme Organisations- und Personaleinsatzkonzept				25
Gesamtpunktzahl				70