

## Zusammenfassung der Bewertungskriterien 100 Punkte

### 1. Preis – Mittagessen, Bewertung 40 Punkte:

Für das Kriterium „Preis Mittagessen“ wird die Summe (netto) aus dem Preisblatt zugrunde gelegt. Der Bieter mit dem niedrigsten Preis erhält 40 Punkte. Die Bewertung des Zuschlagskriteriums „Preis Mittagessen“ erfolgt sodann mittels prozentualer Abstufung.

### 2. Personalkonzept, 20 Punkte:

Für das Kriterium „Personalkonzept“ werden die gesamten Personaleinsatzstunden einer Woche ermittelt. Ziel ist dadurch bestmögliche Service- und Produktionsqualitäten zu erzielen.

Der Bieter mit den meisten Personaleinsatzstunden pro Woche erhält 20 Punkte. Die Bewertung des Personalkonzepts erfolgt sodann mittels prozentualer Abstufung.

### 3. Testessen, 15 Punkte:

Eine Jury aus Mitarbeitern des Auftraggebers und Elternvertretung werden im Rahmen einer Blindverkostung, jeweils zwei Gerichte pro Bieter bewerten. Dabei gibt der Auftraggeber für alle Bieter dieselben Gerichte vor. Jedes Mitglied der Jury wird anhand eines Bewertungsblattes, die einzelnen Komponenten bewerten. Die Bewertung des Zuschlagskriteriums „Testessen“ erfolgt dann von der besten Durchschnittsnote (15 Punkte) in Dreipunkteschritten zur nächst schlechteren Durchschnittsnote.

### 4. Produktionskonzept, 10 Punkte:

Die Küche der Mensa Längenfeld wurde als Frischeküche gebaut und konzeptioniert. Die Einrichtung der Frischeküche vor Ort dient zur Ernährungsbildung. Als Bestandteil des Bildungskonzepts bietet das Produktionskonzept zahlreiche Verbindungen zum Unterricht. Es ist Teil der Schulentwicklung und bezieht Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern, Schüler und externe Verpflegungsdienstleister mit ein.

Für das Kriterium „Produktionskonzept“ wird eine Liste mit frisch vor Ort zubereiteten Produkten mit einem maximalen Conveniencegrad 2 (garfertige Lebensmittel) vorgegeben. Die Bewertung erfolgt mittels der Anzahl der addierten Produkte, die frisch in der Mensa Küche Längenfeld gekocht / zubereitet werden.

### 5. Schriftlich gestellte Fachfragen und Berufserfahrung der Objektleitung, 10 Punkte:

Dieses Kriterium wird in 2 Unterkriterien aufgeteilt. Insgesamt können in diesem Kriterium 10 Punkte erreicht werden

#### 5.a. Schriftliche gestellte Fachfragen, 5 Punkte:

Bewertet werden an den Bieter schriftlich gestellte Fachfragen. In diesem werden allen Bietern gleichermaßen dieselben, vorab bekannten Fragen gestellt. Dazu gehören die berufliche Laufbahn, Fähigkeiten und Kenntnisse, Motivation, berufliche Zukunft, pädagogische Kenntnisse (AEVO, Erfahrung mit Kindern außerhalb der Familie), Umgang mit Stress, Organisationstalent, Kundenorientierung, betriebswirtschaftliche Fähigkeiten.

Die maximale, im Zuschlagskriterium erzielbare Punktzahl beträgt 5 Punkte.

#### 5.b. Berufserfahrung der Objektleitung, 5 Punkte:

Die Berufserfahrung der Objektleitung, wird bei diesem Kriterium bewertet. Der Bewertungszeitraum reicht von  $\geq 20$  Jahre (5 Punkte) bis  $\geq 5$  Jahre (0,5 Punkte), wobei  $< 5$  Jahre ein Ausschlusskriterium ist.

### 6. Aufschläge beim Pausenverkauf / Zwischenverpflegung, 5 Punkte

Für das Kriterium „Aufschläge beim Pausenverkauf / Zwischenverpflegung“ wird der prozentuale Aufschlag aus dem Preisblatt zugrunde gelegt. Dem Bieter werden 4 Warengruppen mit einer prozentualen Gewichtung vorgegeben. Außerdem wird ein maximaler Deckungsbeitrag von xx.xxx € vorgegeben.

Ziel ist den Schülern ein möglichst hochwertiges Essen zu einem ansprechenden Preis anzubieten. Die Bewertung des Aufschlages erfolgt sodann mittels prozentualer Abstufung. Der niedrigste Aufschlag wird mit 5 Punkten bewertet.