

Entwurf Zuschlagskriterien

| ZUSCHLAGSKRITERIUM | Maximal erreichbare Punktzahl |
|--|-------------------------------|
| 1. Preis | 40 |
| 2 Personalkonzept | 20 |
| 3. Testessen | 15 |
| 4 Produktionskonzept | 10 |
| 5 Schriftlich gestellte Fachfragen und Berufserfahrung der Objektleitung | 10 |
| 6 Aufschläge beim Pausenverkauf | 5 |

Datum: xx. xx 2019

BEWERTUNGSREGELN:

Die maximal erreichbare Punktzahl aus allen 6 Zuschlagskriterien beträgt **100 Punkte**. Die von dem Bieter für die einzelnen Zuschlagskriterien erreichten Punktzahlen werden addiert. Das wirtschaftlichste / beste Angebot ist dasjenige, welches die höchste Gesamtpunktzahl erreicht.

1. Preis - Mittagessen

Für das Kriterium „Preis Mittagessen“ wird die Summe (netto) aus dem Preisblatt **Anlage x, Position xx** zugrunde gelegt. Die Bewertung des Zuschlagskriteriums „Preis Mittagessen“ erfolgt sodann mittels prozentualer Abstufung. Der niedrigste Preis wird mit 40 Punkten bewertet. Ein Preis über den niedrigsten Preis, erhält dann entsprechend der prozentualen Abweichung weniger Punkte anhand des nachfolgenden Beispiels. Bei einer Abweichung von 100% und mehr, werden 0 Punkte vergeben.

Die Punktevergabe erfolgt mittels prozentualer Bewertung entsprechend dem folgenden Beispiel:

| | | |
|-------------------|--------|--|
| Bieter 1: 30,00 € | | Rang 1: 40 Punkte |
| Bieter 2: 32,50 € | 8,33% | (Abweichung von Bieter 1) Rang 2: xx,xx Punkte |
| Bieter 3: 35,00 € | 16,67% | (Abweichung von Bieter 1) Rang 3: xx,xx Punkte |
| Bieter 4: 40,00 € | 33,33% | (Abweichung von Bieter 1) Rang 4: xx,xx Punkte |

Nur Marktsondierung in Bio möglich!!!

2. Personalkonzept

Für das Kriterium „Personalkonzept“ werden die gesamten Personaleinsatzstunden einer Woche ermittelt, Formblatt x, Position xx. 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. Bieter mit weniger Personaleinsatzstunden über den Bieter mit den höchsten Personaleinsatzstunden, erhält dann entsprechend der prozentualen Abweichung weniger Punkte anhand des nachfolgenden Beispiels.

Die Punktevergabe erfolgt mittels prozentualer Bewertung entsprechend dem folgenden Beispiel:

| | | |
|-------------------|-----|---|
| Bieter 1: 20 Std. | | Rang 1: 20 Punkte |
| Bieter 2: 18 Std. | 10% | (Abweichung von Bieter 1) Rang 2: 18 Punkte |
| Bieter 3: 15 Std | 25% | (Abweichung von Bieter 1) Rang 3: 15 Punkte |

Datum: xx. xx 2019

3. Testessen

Für das Kriterium „Testessen“ können maximal 15 Punkte erreicht werden. Die 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 des Musters Bewertungsblatt „Testessen“ die einzelnen Komponenten, gemäß den in dem Bewertungsblatt **Anlage x** enthaltenen Kriterien bewerten. Pro Komponente wird sodann eine Durchschnittsnote gebildet. Aus diesen Durchschnittsnoten wird pro Menü eine Gesamtdurchschnittsnote gebildet. Aus beiden Gesamtdurchschnittsnoten wird sodann als Durchschnitt eine Endnote gebildet. Die Bewertung des Zuschlagkriteriums „Testessen“ erfolgt dann von der besten Durchschnittsnote in Dreipunkteschritten zur nächst schlechteren Durchschnittsnote.

Die beste Durchschnittsnote wird mit 15 Punkten bewertet. Eine Durchschnittsnote unter der besten Bewertung erhält sodann 3 Punkte weniger anhand des nachfolgenden Beispiels:

Bieter 1: Note 1,4 Rang 1: 15 Punkte

Bieter 2: Note 1,9 Rang 2: 12 Punkte

Bieter 3: Note 3,2 Rang 3: 9 Punkte

Die Notenvergabe erfolgt auf Basis der Noten 1 (die Erwartungen wurden übertroffen) bis 6 (die Erwartungen wurden in keinster Weise erfüllt)

Die Notenvergabe erfolgt nach folgenden Bewertungen:

Note 1: die Erwartungen wurden übertroffen

Note 2: die Erwartungen wurden in vollem Umfang erfüllt

Note 3: die Erwartungen wurden im Allgemeinen erfüllt

Note 4: die Erwartungen wurden mit leichten Einschränkungen erfüllt

Note 5: die Erwartungen wurden nicht erfüllt und wiesen größere Mängel auf

Note 6: die Erwartungen wurden in keinster Weise erfüllt

Datum: xx. xx 2019

4. Produktionskonzept

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. Es bietet den Schülern die Möglichkeit, Erfahrungen bei der Zubereitung der Speisen und Getränke zu sammeln. Unterricht in der praktischen Lebensmittelzubereitung ist Teil der Ernährungsbildung.

Der AG will dieses ursprüngliche Konzept beibehalten, **siehe Leistungsverzeichnis „pädagogische Konzepte“, Seite xx. Punkt xx.** Diese Konzepte wurden und werden weiterhin ausgebaut. Sie gehören heute zum festen Bestandteil der Leistungen.

Für das Kriterium „Produktionskonzept“ wird die Summe der frisch vor Ort zubereiteten Produkte (**Anlage x, Position xx**) mit einem maximalen Conveniencegrad 2 (garfertige Lebensmittel) zugrunde gelegt. Die Bewertung des Zuschlagskriteriums „Produktionskonzept“ erfolgt sodann mittels der Anzahl der addierten Produkte, die frisch in der Mensa Küche Längenfeld gekocht / zubereitet werden. Alle frisch gekochten / zubereiteten Produkte werden jeweils mit 0,5 Punkten bewertet. Maximal sind 10 Punkte zu erreichen.

Die Speisenauswahl entspricht den Grundgerichten und Grundzubereitungsarten des Kochens. Es spiegelt beliebte Speisen der Schüler wieder.

Datum: xx. xx 2019

Produktionskonzept
(frisch zubereitete Produkte)

Bieter: _____

Bitte Spalte A. oder B ankreuzen

| Produkte | frisch zubereitet * | Zulieferung - Convenience Produkt |
|---|---------------------|--------------------------------------|
| Brühen Saucen | | |
| Gemüsebrühen | | |
| Fleischbrühen | | |
| Bratensauce zu Fleischgerichten | | |
| Bechamel Sauce | | |
| Tomatensauce | | |
| Bolognaise Sauce | | |
| Suppen, Eintöpfe, Suppeneinlagen | | |
| Klare Suppen | | |
| gebundene Suppe | | |
| Grießklößchen / Flädle | | |
| Hauptgerichte | | |
| paniertes Schnitzel | | |
| Aufläufe (vegetarisch / Fleisch) | | |
| Reibekuchen | | |
| Beilagen, Gemüse | | |
| saisonal frisches Gemüse | | |
| Semmelknödel | | |
| Kartoffelpüree | | |
| Salate, Salatdressings | | |
| Kartoffelsalat | | |
| Salatdressings | | |
| Rohkostsalate | | |
| Fruchtjoghurt/ -quark | | |
| Obstsalat | | |
| Anzahl der frisch zubereiteten Produkte * | | |

(Ort)

(Datum)

(Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Anbieters)

* ausgewählte Produkte werden in der Mensaküche Längenfeld hergestellt.

Datum: xx. xx 2019

5. Schriftlich gestellte Fachfragen und Berufserfahrung der Objektleitung

Die Objektleitung (OL) ist entscheidend für Leistungen vor Ort, im besonderen Maße hinsichtlich der pädagogischen Leistungen. (**Siehe LV, Seite xx, Punkt xx**).

Bitte beachten Sie, dass die mit dem Angebot benannte OL der nachfolgenden Wertung unterzogen werden. Dieser Mitarbeiter ist daher für die Vertragsdurchführung verbindlich einzusetzen. Dies gilt nur dann nicht, sofern ein objektiv nachweisbarer – vom Bieter nicht steuerbarer Hinderungsgrund vorliegt; vergl. § xx des Vertragsentwurfs dazu.

In Anbetracht des Zeitfensters muss die OL schon im Unternehmen sein.

Dieses Kriterium wird in 2 Unterkriterien aufgeteilt. Insgesamt können in diesem Kriterium 10 Punkte erreicht werden. 5 Punkte können jeweils mit den a. schriftlich gestellten Fachfragen und b. Berufserfahrung der Objektleitung erzielt werden.

5.a. Schriftliche gestellte Fachfragen:

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.

Die 10 Fachfragen werden nach dem unten aufgeführten Punkteschemas bewertet. Aus der Addition der einzelnen Punkte pro Frage wird die durchschnittliche Gesamtpunktzahl ermittelt. Für jede Frage können maximal 5 Punkte erzielt werden, d.h. es können als Gesamtpunktzahl 50 Punkte erzielt werden.

Diese werden durch 10 dividiert, sodass als durchschnittliche Punktezahl maximal ($50/10 = 5$) 5 Punkte erzielt werden können.

Die Bewertung der Fachfragen erfolgt anhand des nachfolgend aufgeführten Punkteschemas:

Punkteschema: Punktezahl von 1 – 5

5 = Erwartungen wurden im besonderen Umfang erfüllt

4 = Erwartungen wurden im vollen Umfang erfüllt

3 = Erwartungen wurden im Allgemeinen erfüllt

2 = Erwartungen wurden mit leichten Einschränkungen erfüllt

1 = Erwartungen wurden nicht erfüllt und wiesen größere Mängel auf

5.b. Berufserfahrung der Objektleitung:

Die Berufserfahrung des Schlüsselpersonals, die oben genannte Objektleitung, wird bei diesem Kriterium bewertet. Die maximale, im Zuschlagskriterium erzielbare Punktzahl beträgt 5, dies entspricht in der Gewichtung 5 %.

Die Bewertung erfolgt anhand der nachfolgend aufgeführten Maßgaben:

| Nr. | Berufserfahrung in Jahren | Punkte |
|-----|---------------------------|------------|
| 1 | ≥ 20 Jahre | 5 Punkte |
| 2 | ≥ 18 Jahre | 4,5 Punkte |
| 3 | ≥ 16 Jahre | 4 Punkte |
| 4 | ≥ 14 Jahre | 3,5 Punkte |
| 5 | ≥ 12 Jahre | 3 Punkte |
| 6 | ≥ 10 Jahre | 2,5 Punkte |
| 7 | ≥ 8 Jahre | 2 Punkte |
| 8 | ≥ 7 Jahre | 1,5 Punkte |
| 9 | ≥ 6 Jahre | 1 Punkt |
| 10 | ≥ 5 Jahre | 0,5 Punkte |
| 11 | < 5 Jahre (Untergrenze) | Ausschluss |

Datum: xx. xx 2019

6. Aufschläge beim Pausenverkauf / Zwischenverpflegung

Für das Kriterium „Aufschläge beim Pausenverkauf / Zwischenverpflegung“ wird der prozentuale Aufschlag aus dem Preisblatt **Anlage x, Position xx** zugrunde gelegt. Dem Bieter werden 4 Warengruppen mit einer prozentualen Gewichtung vorgegeben. Als weitere Grundlage werden 500 Impulse / Kassendurchgänge (ohne Automaten und Kaffeemaschine) pro Tag für die Kalkulation vorgegeben. **Außerdem wird ein maximaler Deckungsbeitrag von xx.xxx € vorgegeben.** In diesem Rahmen hat der Bieter seinen Pausenverkauf / Zwischenverpflegung einzuschätzen und zu kalkulieren. Ziel ist den Schülern ein möglichst hochwertiges Essen zu einem ansprechenden Preis anzubieten. Dabei wird der Aufschlag auf den Wareneinsatz und den Verkaufspreis **netto** bewertet. Die Bewertung des Aufschlages erfolgt sodann mittels prozentualer Abstufung. Der niedrigste Aufschlag wird mit **5 Punkten** bewertet. Ein höherer Aufschlag über den niedrigsten Aufschlag erhält dann, entsprechend der prozentualen Abweichung weniger Punkte, anhand des nachfolgenden Beispiels. Bei einer Abweichung von 100% und mehr, werden 0 Punkte vergeben.

Maximal darf als Gesamtdeckungsbeitrag pro Jahr **€xxxxxx,- nicht überschritten** werden.

Die Punktevergabe erfolgt mittels prozentualer Bewertung, entsprechend dem folgenden Beispiel:

| | | |
|----------------|--------|---|
| Bieter 1: 30 % | | Rang 1: 5 Punkte |
| Bieter 2: 40 % | 33,33% | (Abweichung von Bieter 1) Rang 2: 3,33 Punkte |
| Bieter 3: 45 % | 50% | (Abweichung von Bieter 1) Rang 3: 2,5 Punkte |