

Vergabestelle: Gemeinde Dörverden



Anlage 2 zur Vergabenummer 511305-002

Zuschlagskriterien

Für die Vergabeentscheidung gelten folgende Zuschlagskriterien:

- 1) Preis: 70 %
- 2) Qualität 30 %, davon
 - 2.1) verwendete Produkte: 3 %
 - 2.2) Variabilität der Speisen: 5 %
 - 2.3) Optik der Speisen: 2 %
 - 2.4) Geschmack: 20 %

Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien:

zu 1):

Maßgeblich für die Erteilung des Zuschlags sind die Brutto-Gesamtkosten für die Dauer der Leistung einschließlich des optionalen Verlängerungszeitraums. Diese setzen sich aus dem Preis für ein Essen selbst und den etwaigen Lieferkosten hochgerechnet auf den gesamten Zeitraum zusammen. Die Kosten für eine Portion (ggf. unterschieden nach Altersgruppen) und die Lieferung sind vom Bewerber in seinem Angebot soweit, trennbar, separat und insgesamt anzugeben. Etwaige Preissteigerungen im Laufe des Leistungszeitraums sind anzugeben. Der Bewerber hat zusammenfassend die Brutto-Gesamtkosten für die Dauer der Leistung anzugeben.

zu 2.1):

Hierbei wird berücksichtigt, welche Art von Zutaten vom Bewerber für seine Speisen verwendet werden. Die Verwendung frischer und regionaler Zutaten ist dabei höher zu bewerten als die von Fertig-/Tiefkühlprodukte.

zu 2.2):

Dieses Kriterium bezieht sich einerseits auf die Variabilität der einzelnen Speisen in der Woche. Auf der anderen Seite ist die Abwechslung der Speisepläne insgesamt zu berücksichtigen, das heißt, in welchem Rhythmus/in welchen Zeitabständen sich Speisepläne wiederholen. Bei der Bewertung wirkt es sich positiv aus, wenn seitens des Auftraggebers gelegentlich Vorschläge/Wünsche für die Speisen berücksichtigt werden können und mehrere Speisen als gefordert zur Auswahl stehen.

zu 2.3) und 2.4):

Zur Beurteilung dieses Kriteriums wird ein Testessen durchgeführt, das mit Vertretern des Auftraggebers, Kindern, Erzieherinnen und Elternvertretern im Rahmen der Prüfung der Angebote stattfindet. Hierbei liefert der Bewerber die Speise, die am Tag des Testessens regulär auf dem Speiseplan steht. Anschließend bewerten die Beteiligten Optik und Geschmack

der Speisen nach ihrem Eindruck. Der Kreis der Teilnehmer am Testessen wird bewusst etwas größer gefasst, um die eigentlich subjektiven Eindrücke möglichst gut objektivierbar zu machen. Einzelheiten zum Testessen werden den Bewerbern rechtzeitig durch den Auftraggeber mitgeteilt. Jede Person, die am Testessen teilnimmt, gibt eine persönliche Bewertung in Form einer Punktzahl ab. Anschließend wird eine Durchschnittspunktzahl gebildet.

Den einzelnen Kriterien werden bei der Auswertung Punktwerte von 1 bis 10 (1 am schlechtesten, 10 am besten) zugeordnet (s. nachfolgende beispielhafte Bewertungsmatrix). In Bezug auf den Preis erhält das beste Angebot (Brutto-Gesamtkosten über die Leistungsdauer) 10 Punkte. In Abgrenzung dazu wird pro volle 2 % Preisunterschied zum besten Angebot je ein Punkt abgezogen, um die unterschiedlichen Preise angemessen zu berücksichtigen. Anschließend werden die Punkte mit dem Gewichtungsfaktor multipliziert.

Die einzelnen Unterkriterien zum Kriterium Qualität werden entsprechend gewichtet und anschließend addiert.

Das Angebot mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Zuschlag.

Beispiel:

	Preis (70 %)	Qualität (30 %)	Gesamtpunktzahl
Anbieter 1	8 Punkte $8 \times 0,7 = \underline{5,6 \text{ Punkte}}$	Produkte: 5 Punkte $5 \times 0,03 = 0,15$ Variabilität: 9 Punkte $9 \times 0,05 = 0,45$ Optik: 5 Punkte $5 \times 0,02 = 0,10$ Geschmack: 6 Punkte $6 \times 0,2 = 1,2$ gesamt: <u>1,90 Punkte</u>	<u>7,50 Punkte</u>
Anbieter 2	10 Punkte $10 \times 0,7 = \underline{7,0 \text{ Punkte}}$	Produkte: 5 Punkte $5 \times 0,03 = 0,15$ Variabilität: 6 Punkte $6 \times 0,05 = 0,30$ Optik: 8 Punkte $8 \times 0,02 = 0,16$ Geschmack: 6 Punkte $6 \times 0,2 = 1,2$ gesamt: <u>1,81 Punkte</u>	<u>8,18 Punkte</u>
Anbieter 3	8 Punkte $8 \times 0,7 = \underline{5,6 \text{ Punkte}}$	Produkte: 7 Punkte $7 \times 0,03 = 0,21$ Variabilität: 10 Punkte $10 \times 0,05 = 0,50$ Optik: 9 Punkte $9 \times 0,02 = 0,18$ Geschmack: 9 Punkte $9 \times 0,2 = 1,8$ gesamt: <u>2,69 Punkte</u>	<u>8,29 Punkte</u>

Im Ergebnis würde Angebot 3 den Zuschlag erhalten.

Soweit in den Vergabeunterlagen nicht ausdrücklich benannt, werden Anforderungen an eine umweltverträgliche Erbringung der Leistung (§ 10 NTVergG) nicht gestellt. Gleiches gilt für soziale Kriterien (§ 11 NTVergG).