

Gewichtung der Zuschlagskriterien
 Stadt Ingolstadt
 Speisenversorgung
 für die Mittagsverpflegung der Schulen, Kindergärten und Krippen
 Öffentliche Ausschreibung

Ergänzung der Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes

Gewichtung Zuschlagskriterien

| Zuschlagskriterien | Gewichtung in % | Unterkriterium | Gegenstand | | Grundlage der Punktebewertung | Punkte je Kriterium | maximale Gesamtpunktzahl | erreichte Punktzahl |
|--------------------|-----------------|------------------------|---|---|---|---------------------|--------------------------|---------------------|
| Preis | 40 | | | | | | 400 | |
| | 30,0 | Speisenversorgung | Gesamtpreis pro Jahr | | Angebot mit der niedrigsten Wertungssumme Angebot mit der 1,5 fachen der niedrigsten Wertungssumme und darüber | 10 0 | 300 | |
| | 5,0 | Bereitstellung Technik | Preis Bereitstellung Technik pro Jahr inklusive Einweisung der MA | | Angebot mit der niedrigsten Wertungssumme Angebot mit der 1,5 fachen der niedrigsten Wertungssumme und darüber | 10 0 | 50 | |
| | 5,0 | Schulungen | Preis pro Stunde | | Angebot mit der niedrigsten Wertungssumme Angebot mit der 1,5 fachen der niedrigsten Wertungssumme und darüber | 10 0 | 50 | |
| Qualitativer Wert | 60 | | | | | | 600 | |
| | 35,0 | Konzept | Die Bewirtschaftungskonzepte werden während der Angebotspräsentation von min. 3 unabhängigen Personen bewertet | 1 | Verpackungs- und Entsorgungskonzept | 5,00 | 50 | |
| | | | | 2 | Einsatz von Produkten | 15,00 | 150 | |
| | | | | 3 | Schulungskonzept | 10,00 | 100 | |
| | | | | 4 | Variabilität der Speisepläne | 5,00 | 50 | |
| | 25,0 | Testessen | Dieser Faktor wird bei dem Testessen vor Vergabe ermittelt. Das Wertungskriterium bezieht sich im besonderen auf Optik und Geschmack der Speisen. Die Punkte werden gem. beiliegender Bewertungsliste vergeben. | 1 | Optik | 7,50 | 75 | |
| | | | | 2 | Geschmack | 10,00 | 100 | |
| | | | | 3 | Haptik | 7,50 | 75 | |
| Summe | 100 | | | | | | 1000 | |

1. Ermittlung der Gesamtpunktzahl für jedes Angebot:

Für jedes in der Angebotsaufforderung benannte Kriterium wird eine Punktzahl durch Multiplikation des v.H. Satzes des Zuschlagskriteriums mit den im Rahmen der Angebotsbewertung für das jeweilige Angebot festgelegten Punkten ermittelt. Die Gesamtpunktzahl aller Kriterien eines Angebots entscheidet über die Rangfolge.

2. Grundlage der Punktebewertung für das Zuschlagskriterium Preis (bezieht sich auf das Gesamte Angebot):

Für die Angebotsbewertung wird eine Punkteskala von 0 bis 10 Punkten festgelegt. 10 Punkte erhält das Angebot mit der niedrigsten Wertungssumme. 0 Punkte erhält ein Angebot mit der 1,5 fachen der niedrigsten Wertungssumme. Alle Angebote darüber erhalten ebenfalls 0 Punkte. Die Punktebewertung für die dazwischenliegenden Angebote erfolgt durch Interpolation mit bis 3 Stellen hinter dem Komma.

3. Grundlage der Punktebewertung für die Zuschlagskriterien:

Für die Angebotsbewertung wird eine Punkteskala von 0 bis 10 Punkte festgelegt. Die Erklärung wird anhand der o.g. Zuschlagskriterien "qualitativer Wert" bewertet.

Bewertungsliste

als Anlage zu Gewichtung der Zuschlagskriterien

Stadt Ingolstadt

Speisenversorgung

für die Mittagsverpflegung der Schulen, Kindergärten und Krippen

Öffentliche Ausschreibung

Die Punktevergabe erfolgt bei Bemusterung.

| Unterkriterium | Gegenstand | Bewertung bei Bemusterung | max. Punkte | erreichte Punktzahl |
|--|--|---|--------------|---------------------|
| Konzept. Die Bewertung erfolgt über ein Bemusterungsgremium | Verpackungs- und Entsorgungskonzept | Entsorgung der Verpackung durch AN | 2,00 | |
| | | Verpackungen werden umweltschonend eingesetzt | 3,00 | |
| | Einsatz von Produkten | Zertifizierung von Qualität und Lieferanten | 5,00 | |
| | | Einsatz regionaler / nationaler Lieferanten | 5,00 | |
| | | Einsatz von Bioprodukten > 5% | 5,00 | |
| | Schulungskonzept | Lebensmittelhygieneschulungen werden angeboten | 5,00 | |
| | | mindestens 3 weitere Schulungen werden durch AG angeboten | 5,00 | |
| | Variabilität der Speisepläne | Austausch der Beilagen kostenneutral | 2,00 | |
| | | Musterspeisepläne sind abwechslungsreich gestaltet | 3,00 | |
| max. Punkte | | | 35,00 | |
| Testessen. Die Bewertung erfolgt über ein Bemusterungsgremium | Optik der Speisen | ansprechende Farbgebung | 4,00 | |
| | | ausgewogene Menge der Komponenten | 3,50 | |
| | Geschmack der Speisen | Gericht ist gut gewürzt | 4,00 | |
| | | Komponenten sind geschmacklich abgestimmt | 2,00 | |
| | | Gericht ist schmackhaft | 4,00 | |
| | Haptik | Sättigungsbeilagen nicht verkocht | 2,50 | |
| | | Gemüse bissfest | 2,50 | |
| max. Punkte | | | 25,00 | |
| Gesamt | | | | |

0 Punkte = Kriterium nicht erfüllt

max. Punkte = Kriterium erfüllt