

## **Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien**

**(Einzelartikelvergabe)** (Bitte nicht mit dem Angebot zurücksenden)

**Die Leistungsbeschreibung – Lieferung von Suppen – Saucen - Dessert - EK-Ost 24-06 - wird als Einzelartikelvergabe gewertet, d. h. der Zuschlag erfolgt jeweils für eine Artikelposition zu den unten genannten Bedingungen.**

Die Qualität der angebotenen Produkte wird nach Verkostung und sensorischer Prüfung beurteilt. Dabei werden alle Artikel ausschließlich in die Qualitätsstufen „sensorischer Prüfung bestanden (geeignet)“ oder „sensorischer Prüfung nicht bestanden (ungeeignet)“ eingestuft. Unser Qualitätsanspruch bewegt sich im mittleren Qualitätsniveau und besitzt durch die primäre sensorische Prüfung gegenüber dem Preis eine höhere Wertigkeit.

Auf ungeeignete Produkte wird kein Zuschlag erteilt.

Geeignete Produkte werden ausschließlich über den Preis pro Liter Fertigprodukt (Suppen und Saucen) oder den Preis a 100 ml Fertigprodukt (Dessert) bewertet.

Über den günstigsten Preis der geeigneten Produkte (Bestpreisprodukte) wird der Gesamtwert der jeweils günstigsten geeigneten Produkte (Zuschlagswert) je Bieter ermittelt.

Die drei Bieter mit den größten Zuschlagswerten erhalten den Zuschlag. Die Bestpreisprodukte der Bieter mit geringeren Zuschlagswerten werden entsprechend des Preises auf die drei Bieter mit den größten Zuschlagswerten umverteilt und ihnen zugeschlagen.

Sollte der drittplatzierte Bieter einen beabsichtigten Auftragswert von unter 20% des Gesamtausschreibungswertes ausweisen, erhält der Bieter das Recht, binnen 48 Stunden nach Information über den Sachverhalt von seinem Angebot zurückzutreten.

Der Auftraggeber behält sich vor, für Bieter mit einem beabsichtigten Auftragswert von unter 20% des Gesamtausschreibungswertes aus wirtschaftlichen Gründen keinen Zuschlag zu erteilen.

Ende der Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien.