

Wertung der Angebote für die Ausführung der Leistung

Essensversorgung der Oberschulen und Gymnasien Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Speisen für Mittagsverpflegung und Kiosk

Die Vergabe der oben genannten Konzession erfolgt auf Grundlage der Haushaltsgrundsätze nach Sächsischen Gemeindeordnung. Die Stadt Bautzen weist ausdrücklich darauf hin, dass es sich hierbei um kein Vergabeverfahren nach der Vergabe- und Vertragsverordnung für Leistungen (VOL) handelt.

Prüfung und Wertung der Angebote

1. Ablauf

Die eingegangenen Angebote werden analog dem Prüfschema des Sächsischen Vergabegesetzes (dort Anlage 1) geprüft und gewertet:

In der ersten Stufe erfolgt die formale Angebotswertung, in der zweiten Stufe die Eignungsprüfung und in der dritten Stufe die Prüfung der Angemessenheit des angebotenen Nutzungsentgelts. Mit der vierten Stufe wird das wirtschaftlichste Angebot ermittelt - auf der Grundlage des besten Preis-Leistungs-Verhältnisses. Neben dem Preis werden auch qualitative Kriterien berücksichtigt.

Den Zuschlag erhält das wirtschaftlichste Angebot.

2. Zuschlagskriterien

Die nachfolgenden Kriterien und deren Gewichtung werden zur Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots angewandt:

Kriterium	Gewichtung
A. Gestaltung des Speiseplans	35 %
A.1 Qualität eines ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegungsangebotes	davon 50,0 %
A.2 Menüzyklus	davon 37,5 %
A.3 Besondere Verpflegungsangebote	davon 12,5 %
B. Versorgungskonzept	35 %
B.1 Art und Herkunft der verwendeten Lebensmittel und Information zu deren Auswahl	davon 37,5 %
B.2 zeitliche und technische Organisation der Herstellung und Lieferung	davon 37,5 %
B.3 Gewährleistung der sicheren Herstellung und Lieferung besonderer Verpflegungsangebote	davon 12,5 %
B.4 Darstellung des Bestellsystems	davon 12,5 %
C. Nutzungsentgelt	30 %

Die mögliche Gesamtpunktzahl beträgt 100 Punkte (100 %).

Der **INHALT** der einzelnen Kriterien ergibt sich wie folgt:

A. GESTALTUNG DES SPEISEPLANS

A.1 Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hinsichtlich eines ernährungsphysiologisch ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes für die Mittags- und Zwischenverpflegung unter Berücksichtigung von saisonalen Angeboten und Beachtung kulturspezifischer und regionaler Essgewohnheiten, ersichtlich durch:

- ➔ Vorlage von **Speiseplänen** für die Altersgruppe 10 bis 18 Jahre für zwei zusammenhängende Monate (8 Kalenderwochen)
- ➔ Angaben zur DGE-Zertifizierung der Produktionsstätte für mindestens eine Menülinie
- ➔ Angaben, ob im Angebotspreis Nachtisch und/ oder Salat enthalten sind

A.2 Menüzyklus:

Angaben zur Wiederholung von Hauptkomponenten des Mittagessens

A.3 Besondere Verpflegungsangebote:

Angaben zum Angebot von ovo-lacto-vegetabilen Gerichten sowie Möglichkeiten der Versorgung von Schülern mit attestierten Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten

B. VERSORGUNGSKONZEPT

Vorlage eines Versorgungskonzeptes im Bereich der Herstellung und Lieferung des Mittagessens mit Aussagen zur Umsetzung folgender Sachverhalte:

B.1 Auflistung, Angabe des Zulieferers und Information zur Auswahl der verwendeten Lebensmittel in folgenden Kategorien (Bio-Produkte und regionale Produkte - Sachsen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg sind zu kennzeichnen):

Gemüse frisch
Gemüse gefrosten / getrocknet
Getreideprodukte – Auflistung Getreidearten
Obst
Milch und Milchprodukte – unter Angabe der Fettstufe / Frisch / Homogenisiert
Fleisch, Wurst frisch – unter Angabe der Haltungsform (mind. Haltungsform 2)
Fleisch, Wurst gefrosten / verpackt – unter Angabe der Haltungsform (mind. Haltungsform 2)
Ei, Eiprodukte – unter Angabe der Qualitätskennzeichnung
Fisch (unter Angabe der Haltungsform/Herkunft)
Fette / Öle
Gewürze, Kräuter frisch – Auflistung der Regelgewürze / Regelkräuter
Gewürze, Kräuter gefrosten, getrocknet, verpackt
Sonstiges

B.2 Organisation der Herstellung und Lieferung (z.B. Warmhaltezeiten, Transportwege)

- Angabe der Produktionsstätte
- Angabe der Zeitspannen von

Anlieferung der Frischwaren
Kochbeginn und Ende des Garprozesses/der Garprozesse (bei zeitversetztem Kochen)
Beginn Portionierung / Abpackung
Beginn Auslieferung (bei mehreren Touren – Angabe der Daten je Tour)
Anlieferung in der Kindertageseinrichtung
Gesamtwarmhaltezeit bis zur Übergabe bei Anlieferung und Ausgabe der ersten Speise

- Angabe der Transportumstände bis zum Zielort (z.B. Art der Transportbehälter, Ausstattung Fahrzeuge)

B.3 Gewährleistung der sicheren Herstellung und Lieferung der besonderen Verpflegungsangebote (A.3) hinsichtlich attestierten Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten

B.4 Darstellung eines flexiblen und kundenfreundlichen Bestellsystems

C. NUTZUNGSENTGELT

Angabe des Nutzungsentgelts im Leistungsverzeichnis (Software „AI Bietercockpit“).

Die **BEWERTUNG** der einzelnen Kriterien ergibt sich wie folgt:

A. GESTALTUNG DES SPEISEPLANS und **B. VERSORGUNGSKONZEPT** jeweils

Bewertung	zu erreichender Wert
Höchster Zielerfüllungsgrad (vollständig und uneingeschränkt erfüllt), Besonderheiten in Bezug auf Mitbewerber vorhanden	9 bis 10 Punkte
Hoher Zielerfüllungsgrad (weitgehend erfüllt)	7 bis 8 Punkte
durchschnittlicher Zielerfüllungsgrad (zufriedenstellend erfüllt, vereinzelt bzw. geringfügige Defizite und Schwächen)	5 bis 6 Punkte
niedriger Zielerfüllungsgrad (teilweise zufriedenstellend erfüllt, mehrere bzw. nicht lediglich geringe Defizite und Schwächen)	3 bis 4 Punkte
niedrigster Zielerfüllungsgrad (nicht zufriedenstellend erfüllt, weiterreichende bzw. gewichtige Defizite und Schwächen)	1 bis 2 Punkte
keine Angabe	null Punkte

C. NUTZUNGSENTGELT

Gewertet wird die Summe aller Entgelte über die gesamte Laufzeit.

Der niedrigste Gesamtwert bekommt die volle Punktzahl, die übrigen Angebote erhalten die Punkte im Verhältnis ihres Abstandes zum niedrigsten Angebot (Software „AI Bietercockpit“).

ANMERKUNGEN:

1. Die für die Zuschlagskriterien gemachten Konzessionsnehmerangaben werden verbindlicher Teil des Angebots!
2. Unklare oder fehlende Angaben bzw. Unterlagen zu den Zuschlagskriterien können NICHT nachgefordert werden, da es sich hierbei um Informationen handelt, die die Wertung betreffen.
Folglich werden Angebote, bei denen Angaben bzw. Unterlagen zu den Zuschlagskriterien fehlen etc. von der Wertung OHNE NACHFORDERUNG ausgeschlossen!