

Bewertungshinweise:

Die Antworten für die Bewertungskriterien werden mit Punkten innerhalb des Zielerfüllungsgrades bis maximal 6 Punkte bewertet, wobei 6 die beste und 0 die schlechteste Bewertung darstellt. Das Angebot wird anhand des Preises (75%), Warmhaltezeit (15%) und des Menüzyklus (10%) bewertet. Die Ermittlung der Kennzahlen und anschließende Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber und wird anhand der im Angebot getätigten Angaben vorgenommen. Das Angebot, welches mit der höchsten Gesamtpunktzahl bewertet wurde, erhält den Zuschlag.

* z.B. Liefer-, Geräte oder Personalkosten

Position	Bezeichnung	maximal zu erreichende Punktzahl	Gewichtung in %	Bewertung							erreichte Punktzahl	gewichtete Punktzahl
1	Menüzyklus Anzahl der Wochen, nach denen sich die Hauptgerichte frühestens wiederholen	6	10	6 Punkte >= 5 Wochen		4 Punkte >= 4 Wochen		2 Punkte >= 3 Wochen		Ausschlusskriterium 0 Punkte < 3 Wochen		0,000
2	Warmhaltezeit Angabe zur Warmhaltezeit der Gerichte; die Warmhaltezeit ist so gering wie möglich zu halten.	6	15	6 Punkte Warmhaltezeit ≤ 2 h 15 min	5 Punkte Warmhaltezeit ≤ 2 h 30 min	4 Punkte Warmhaltezeit ≤ 2 h 45 min	3 Punkte Warmhaltezeit ≤ 3 h	2 Punkte Warmhaltezeit ≤ 3 h 15 min	1 Punkt Warmhaltezeit ≤ 3h 30 min	Ausschlusskriterium 0 Punkte Warmhaltezeit > 3 h 30 min oder keine		0,000
3	Gesamtpreis (Jahrespreis) für eine altersgerechte Portionsgröße nach DGE Standards (inkl. aller weiteren anfallenden Kosten*)	6	75	6 Punkte für das niedrigste Angebot	Punktevergabe der weiteren Angebote durch Berechnung des Verhältnisses (Dreisatz) zum besten Angebot Berechnung = 6 Punkte - (Prozentuale Steigerung zum niedrigsten Preis x 6 Punkte)							0,000
erreichte Punktzahl												0,000