

ANLAGE 1

Große Kreisstadt Oschatz
Ausschreibung Mittagessenversorgung
Magister Hering Grundschule
Leistungsverzeichnis mit Bewertungsmatrix

SozO-2025-1

Leistungsverzeichnis

I. Bewertungskriterien (Erläuterungen siehe Leistungsbeschreibung)

Das wirtschaftlichste Angebot erhält den Zuschlag.

Das wirtschaftlichste Angebot ist das, welches die höchste Punktzahl erreicht.

Bei Punktgleichheit erhält das Angebot den Zuschlag, welches beim Wertungskriterium 1 (Preis) die meiste Punktzahl erzielt. Hat das Wertungskriterium 1 ebenfalls die gleiche Punktzahl, entscheidet das Wertungskriterium 2. Hat das Wertungskriterium 2 ebenfalls die gleiche Punktzahl, entscheidet das Los.

Die Wertung erfolgt mit folgenden Prozentsätzen:

1. Preis pro Portion	30 %
2. Frischeanteil	20 %
3. Saisonalität	20 %
4. Warmhaltezeiten	15 %
5. Bestell- und Abrechnungssystem	10 %
6. Menüzyklus	5%

1. Preisermittlung Mittagessen Magister Hering-Grundschule

WERTUNG 30 %

Die im Leistungsverzeichnis benannten Leistungen sind zu festen Preisen anzubieten. Die Preise beinhalten alle sonstigen Kosten. Eine Preiskalkulation gemäß Pkt. 13 der Leistungsbeschreibung ist beizufügen. **Die Anzahl der Portionen ergibt sich aus 270 Menüs / Tag x 210 Verpflegungstage (in den Schulferien erfolgt eine Verpflegung - die Menüanzahl ist dann geringer)**

Summe 56.700 Menüs im Jahr

Angebotspreis pro Portion – Zubereitung und Anlieferung

Bitte geben Sie den Preis / Portion an

Preis pro Essenportion (netto): _____ EUR

zzgl. 19 % USt: _____ EUR

Gesamtpreis pro Portion (brutto): _____ EUR

Qualität und Service

2. Frischeanteil der vor Ort zubereiteten Lebensmittel

WERTUNG 20 %

Aus 3 Menüs der einzureichenden Speisenpläne stellt der Bieter dar, welche Komponenten **frisch vor Ort zubereitet** werden, davon sollte ein Menü vegetarisch sein. Der prozentuale Anteil wird dann insgesamt für alle 3 Menüs berechnet. (Beispiel in der Leistungsbeschreibung S. 14 Punkt 2.)

Bitte tragen Sie die Menüs mit den Speisenkomponenten in die nachfolgende Tabelle ein und kennzeichnen Sie, ob die frische Zubereitung vor Ort erfolgt.

ANLAGE 1

Große Kreisstadt Oschatz

Ausschreibung Mittagessenversorgung

Magister Hering Grundschule

Leistungsverzeichnis mit Bewertungsmatrix

SozO-2025-1

Menü Vom	Speisenkomponenten	Frische Verarbeitung vor Ort (zutreffendes ankreuzen)	
		ja	nein
Bezeichnung			
Anzahl der Speisenkomponenten: _____,			
davon vor Ort zubereitet (Summe Ja) _____ entspricht _____ %			

Zusätzliche Information des Bieters

Wenn beabsichtigt ist, bestimmte Speisenkomponenten immer zu 100% vor Ort zu zubereiten, geben Sie diese bitte nachfolgend an (geht nicht in die Wertung ein):

ANLAGE 1

Große Kreisstadt Oschatz

Ausschreibung Mittagessenversorgung

Magister Hering Grundschule

Leistungsverzeichnis mit Bewertungsmatrix

SozO-2025-1

3. Saisonalität Die saisonale Ausrichtung des Speiseplans wird gemäß der Speisenbeschreibung in den beizubringenden Speisenplänen Oktober 2024 bewertet. Der Speisenplan zählt als saisonal ausgerichtet, wenn mindestens 30 Menükomponenten in einem 20- tägigen Speiseplan bei 3 Menülinien enthalten sind, die dem Saisonkalender entsprechen.	Antwort – Anzahl saisonale Menükomponenten Oktober 2024: _____
4. Warmhaltezeiten Zeit von Beendigung des Garprozesses bis Ausgabe der Speise an das erste Kind , (DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ ist zwingend einzuhalten)	Antwort – Angabe in Minuten _____
5. Bestell- und Abrechnungssystem Verwendung eines computergestützten Terminals Bis wann ist eine Abbestellung des Essens spätestens möglich? Bis wann sind Umbestellungen des schon gewählten Essens spätestens möglich?	Antwort (nicht Zutreffendes streichen) Ja oder Nein _____ _____
6. Menüzyklus Geben Sie die Häufigkeit des Menüzyklus an, also in welchem Wochenrhythmus Speisepläne wiederholt werden. Er muss mindestens 4 Wochen betragen. (Die Speisepläne sind für die Monate Mai und Oktober des letzten Jahres (2024) beizulegen)	Antwort – Angabe in Anzahl: _____

ANLAGE 1

Große Kreisstadt Oschatz
Ausschreibung Mittagessenversorgung
Magister Hering Grundschule
Leistungsverzeichnis mit Bewertungsmatrix

SozO-2025-1

II. Allgemeine Angaben

Die Tabelle ist mit den erforderlichen Informationen auszufüllen bzw. eine Anlage ist hinzu zu fügen.

1. Ansprechpartner des Auftraggebers Geben Sie den Ansprechpartner des Auftraggebers an (Name, Kontaktdaten, Geschäftszeiten)	
2. Abrechnungs- und Bestellsystem Zusätzliche Erläuterungen zum Punkt 5	
3. Qualitätskontrollen und Beschwerdemanagement wie oft erfolgen interne Kontrollen, Vorlage von Feedbackbögen, wie wird mit Beschwerden umgegangen	
4. Personelle Ausstattung der Küche Anzahl der MitarbeiterInnen, Qualifikationen, Turnus und Themen Mitarbeiterschulungen Qualifikation der Leitung für den Verpflegungsbereich (Aussagen zu Schulungen)	

Ort, Datum Unterschrift