



Teil A | Anlage Zuschlagskriterien und Gewichtung

In die Wirtschaftlichkeitsprüfung anhand der nachstehend dargestellten Bewertungskriterien und Methodik werden nur wertbare Angebote einbezogen, das heißt, das Angebot darf nicht im Rahmen der formalen Prüfung, Eignungsprüfung, Prüfung der Preisangemessenheit und/oder fachlichen Prüfung ausgeschlossen worden sein.

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt. Das wirtschaftlichste Angebot wird anhand der Einfachen Richtwertmethode ermittelt:

$$Z = L / P$$

Dabei gilt:

Z = Kennzahl, die für die Leistung-Preis-Bewertung des jeweiligen Angebots gesucht ist

L = Leistungspunktzahl des jeweiligen Angebots

P = Preis des jeweiligen Angebots

Die Berechnung erfolgt mit bis zu vier Stellen nach dem Komma.

Preis und Leistung stehen in einem 50/50-Verhältnis.

Wertungskriterium Preis (P):

Der Preis des jeweiligen Angebots (P) bestimmt sich aus der Angebotsendsumme gemäß Preisblatt.

Wertungskriterium Leistung (L):

Kriteriengruppen (KG) I, II, III:

Die Leistungspunktzahl für die Kriteriengruppen I, II und III wird ausschließlich auf Grundlage der mit dem Angebot eingereichten Unterlagen ermittelt. Dabei werden bei jedem Bewertungskriterium (K) entsprechend dem nachgewiesenen Zielerfüllungsgrad die angegebenen Bewertungspunkte (BP) vergeben. Wird ein Bewertungskriterium nicht erfüllt oder fehlen die zugehörigen Erklärungen/Nachweise des Bieters, werden 0 Bewertungspunkte vergeben.

Hinsichtlich der Bewertungsmatrix ist Folgendes zu beachten:

- Ausführungen zu den Bewertungskriterien sind in einer separaten Anlage zum Angebot vorzunehmen. Fügen Sie jeweils die geforderten Nachweise bei.
- Halten Sie die Reihenfolge der Bewertungsmatrix unbedingt bei und verweisen Sie jeweils auf die entsprechende Ordnungsziffer.
- Beginnen Sie für jede Kriteriengruppe mit einer neuen Seite.
- Eingereichte Nachweise dürfen sich ausschließlich auf die angebotene Leistung beziehen.

Ermittlung der Leistungspunktzahl des jeweiligen Angebots (L):

Die im jeweiligen Bewertungskriterium erreichte Bewertungspunktzahl (BP) wird mit der im Kriterienkatalog angegebenen Gewichtungspunktzahl (GP) multipliziert. Daraus ergibt sich die im jeweiligen Bewertungskriterium erreichte Leistungspunktzahl. Die Punktzahl für jede Kriteriengruppe wird durch Addition der bei den jeweiligen Einzelkriterien erreichten Leistungspunkte ermittelt. Die Gesamtleistungspunktzahl eines Angebots (L) wird durch Addition der für die Kriteriengruppen festgestellten Punktzahlen ermittelt. Maximal können 70.000 Leistungspunkte erreicht werden.

Bewertungsmatrix:

KG/K		GP	Nachweis	Bewertungsmaßstab/ Zielerfüllungsgrad	BP			
KG I - Nachhaltigkeit		630						
K-I-1	Bioanteil bezogen auf das Warenvolumen in Kilogramm oder Liter gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats übertrifft die Mindestanforderung von 35 % aus der Leistungsbeschreibung um mindestens 5%	310	Eigenerklärung mit Angaben dazu, mit welchen Produktgruppen und Zutaten der erklärte Bioanteil erreicht wird und Nennung des Prozentsatzes, der im Monatsdurchschnitt erreicht wird.	Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte liegt bei mindestens 40 %	40			
				Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte liegt bei mindestens 50 %	50			
				Anteil der für den Auftrag einzusetzenden ökologischen/biologischen Produkte liegt bei mindestens 75 %	70			
K-I-2	Einsatz nicht vorverarbeiteter Lebensmittel und der Produkte der Convenience- Stufe 1 bis 2 (der für die Stadt Karlsruhe hergestellten Speisen) <table border="1" style="margin: 10px 0;"> <tr> <td>Conveniencestufen</td> </tr> <tr> <td>Küchenfertige Lebensmittel = 1</td> </tr> <tr> <td>Garfertige Lebensmittel = 2</td> </tr> </table> https://www.bzfe.de/inhalt/die-5-fertigungsstufen-von-convenience-produkten-2505.html	Conveniencestufen	Küchenfertige Lebensmittel = 1	Garfertige Lebensmittel = 2	90	Eigenerklärung über den regelmäßigen wöchentlichen Anteil der verwendeten nicht vorverarbeiteten Lebensmittel und der Lebensmittel der Convenience Stufe 1 (küchenfertige Lebensmittel z.B. geputztes Gemüse, zerlegtes Fleisch, Blattsalate, Obst, Getreideprodukte sowie Hülsenfrüchte) und der Convenience Stufe 2 (garfertige Lebensmittel z.B. Teigwaren, Knödel, Tiefkühlgemüse, paniertes oder gewürztes Fleisch, Kartoffeln, Fischfilet, Konserven)	Anteil der für den Auftrag einzusetzenden nicht vorverarbeiteten Lebensmittel und der Produkte in den Verarbeitungsstufen 1 bis 2 liegt bei mindestens 25%	15
		Conveniencestufen						
		Küchenfertige Lebensmittel = 1						
Garfertige Lebensmittel = 2								
Anteil der für den Auftrag einzusetzenden nicht vorverarbeiteten Lebensmittel und der Produkte in den Verarbeitungsstufen 1 bis 2 liegt bei mindestens 50%	40							
Anteil der für den Auftrag einzusetzenden nicht vorverarbeiteten Lebensmittel und der Produkte in den Verarbeitungsstufen 1 bis 2 liegt bei mindestens 70%	70							

				bis 2 liegt bei mindestens 75%	
K-I-3	Konzept zur Lebensmittelrestereduzierung in der Schulmensa	90	Vorlage eines Konzeptes, das während der gesamten Vertragslaufzeit umgesetzt wird.	Das vorgelegte Konzept beinhaltet konkrete Maßnahmen zur Lebensmittelrestereduzierung und durch die Umsetzung entsteht ein geringer und vertretbarer Aufwand bei den Küchenkräften des Auftraggebers.	40
				Das vorgelegte Konzept beinhaltet die oben beschriebenen konkreten Maßnahmen zur Lebensmittelrestereduzierung und erläutert darüber hinaus ausführlich, wie Rückmeldungen des Auftraggebers zu Qualität und Quantität der Lieferung vom Auftragnehmer berücksichtigt werden. Durch die Umsetzung entsteht ein geringer und vertretbarer Aufwand bei den Küchenkräften des Auftraggebers.	70
K-I-4	Saisonalität Die im Speiseplan berücksichtigten Obst und Gemüsesorten orientieren sich am Saisonkalender Deutschlands der Verbraucherzentrale und werden aus dem Freiland oder einer Herstellung mit geringer oder mittlerer Klimabelastung bezogen. https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/migration_files/media222992A.pdf	100	Eigenerklärung	Im Jahresverlauf wird über 40% des im Speiseplan berücksichtigten Obstes und Gemüses entsprechend des Saisonkalenders Deutschlands der Verbraucherzentrale saisonal angeboten.	30
				Im Jahresverlauf wird über 50 % des im Speiseplan berücksichtigten Obstes und Gemüses entsprechend des Saisonkalenders Deutschlands der Verbraucherzentrale angeboten.	50

				Im Jahresverlauf wird über 60 % des im Speiseplan berücksichtigten Obstes und Gemüses entsprechend des Saisonkalenders Deutschlands der Verbraucherzentrale angeboten.	70
K-I-5	Nachhaltige Einwegverpackung oder Mehrwegeinzelbehälter für einzelne Sondermenüs oder für Kleinstliefermengen in der Ferienbetreuung	40	Eigenerklärung mit Produktbeschreibung	Einzelne Sondermenüs oder Kleinstliefermengen zum Beispiel in der Ferienbetreuung, sofern eine Anlieferung in GN-Behältern nicht möglich ist, werden ausschließlich in aus nachwachsenden Rohstoffen produzierten und/oder kompostierbaren Einwegverpackungen oder Mehrwegeinzelbehältern, die durch den Auftragnehmer gereinigt werden, geliefert.	70
KG II - Umweltverträglichkeit		310			
K-II-1	Kohlenstoffdioxidfreie Anlieferung (täglich)	310	Eigenerklärung mit Angebotsabgabe, dass Elektro-Fahrzeuge für die Vertragserfüllung genutzt werden. Nach Auftragserteilung, spätestens am 28. August 2023 ist entweder die Zulassungsbescheinigung Teil I oder ein rechtswirksamer Kauf-, Miet- oder Leasingvertrag, mit der Angabe, dass die Fahrzeuge zum Vertragsbeginn zur Verfügung stehen, nachzuweisen. Für Fahrzeuge, für die zunächst ein Kauf-, Miet- oder Leasingvertrag eingereicht wurde, ist spätestens bis Vertragsbeginn die Zulassungsbescheinigung Teil I nachzureichen.	Elektro-Fahrzeuge	70
KG III - Berücksichtigung von Lebensmittelunverträglichkeiten		60			

K-III-1	Sondermenüs für Personen mit attestierter Lebensmittelunverträglichkeit	60	Eigenerklärung	Sondermenüs für Personen mit Laktoseunverträglichkeit und für Personen mit Glutenunverträglichkeit werden auf Anforderung geliefert.	35
				Sondermenüs für Personen mit Laktoseunverträglichkeit und für Personen mit Glutenunverträglichkeit werden auf Anforderung ohne Preisaufschlag geliefert.	70

Während der Vertragslaufzeit gilt die Nachweispflicht gemäß den Ausführungsbestimmungen.

Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots:

Die anhand der oben aufgeführten Formel ermittelte Kennzahl (Z) für die Leistung-Preis-Bewertung des jeweiligen Angebots wird mit 10.000 skaliert. Den Zuschlag erhält das Angebot mit der höchsten skalierten Kennzahl (Z).

Bei Gleichstand (mehrere Angebote weisen die höchste skalierte Kennzahl (Z) auf) gilt: Zunächst entscheidet die höhere Leistungspunktzahl (L). Ist auch die Leistungspunktzahl (L) identisch, entscheidet das Los.