Auswahlmatrix für den Teilnahmewettbewerb –			Konzessionsvergabe Cafebetrieb Landeshaus Kiel												
					Bewerter 1		Bewerter 2		Bewerter 3		Bewerter 4			Ø Gesamtbewertung ∑ Bewertungen durch Anzahl Bewerter
Vergabenummer: ZV-L1-26-0173000-412 .04					Erreichte Punkte	Bemerkungen zur Bewertung	Erreichte Punkte	Bemerkungen zur Bewertung	Erreichte Punkte	Bemerkungen zur Bewertung	Erreichte Punkte	Bemerkungen zur Bewertung	Erreichte Punkte	Punktenzahl
lfd. Nr.	erreichbare Punkte	Unterlagen / zu prüfende Kriterien	Indikatoren zur Messbarkeit der Kriterien bzw. Unterlage beigefügt (ja/nein)	Bewertungs-maßstab	Punktebewertung	erläuternder Text	Punktebewertung	erläuternder Text	Punktebewertung	erläuternder Text	Punktebewertung	erläuternder Text	Punktebewertung	
I	Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung													
1	-	Eigenerklärung, dass eine Eintragung im Berufs- oder Handelsregister oder ein anderer, vergleichbarer Nachweis für die erlaubte Berufsausübung vorliegt. Hinweis: Die GMSH wird ggf. den entsprechenden Nachweis vor Zuschlagserteilung abfordern.	Beigefügt: Ja Nein	Ausschluss bei Nichterfüllung										
II	Technische und berufliche Leistungsfähigkeit													
2	550	Aussagekräftige Referenz bzw. Referenzen (max. 5) der im Wesentlichen in den letzten 3 Jahren (2023 - 2025) erbrachten vergleichbaren Leistungen. Der Leistungsumfang und die Art der Leistung bei den angegebenen Referenzen müssen mit dem Leistungsumfang und der Art der Leistung vergleichbar sein. Als vergleichbar gilt der wirtschaftlich eigenverantwortliche Betrieb einer Verpflegungseinrichtung, eines Cafes oder Restaurants oder eines Ladengeschäfts oder sonstiger Verkaufseinrichtung jeweils mit Gästebewirtung als Teil des Betriebs. Soweit in den letzten 3 Jahren kein vergleichbarer Betrieb geführt wurde, ist die letztzurückliegende Referenz zu benennen, diese darf jedoch nicht älter als 6 Jahre sein. Zur Bewertung sind die wirtschaftlichen Kenndaten (Jahresabschlüsse/Bilanzen) des Referenzbetriebs beizufügen.	Um einen Eindruck über die Eignung des Unternehmens zu gewinnen, ist es der Auftraggeber wichtig, einen Überblick über die bisher gesammelte Expertise des Unternehmens in Bezug auf den ausgeschriebenen Leistungsgegenstand zu gewinnen. Hierzu ist es wichtig, Informationen zu Referenzobjekten zu erhalten, die im Bezug zur ausgeschriebenen Leistung stehen.	Anhand der vorgelegten Nachweise läßt sich abschätzen, dass die Referenzen eine sehr hohe = 550 Punkte hohe = 450 Punkte mittlere = 350 Punkte geringe = 150 Punkte keine = 1 Punkt Vergleichbarkeit mit der ausgeschriebenen Leistung haben.										
3	150	Aussagekräftige Beschreibung der Maßnahmen zur vorgesehenen Führung des Betriebes sowie zur Qualitätssicherung und zum Qualitätsmanagement.	Die Teilnahmeunterlagen werden gesichtet bzgl. der klaren und nachvollziehbaren Maßnahmen zur Qualitätssicherung hinsichtlich, z.B.: - die Zusammensetzung und Organisation des Teams, Vertretungsregelungen - die Darstellung der Weiterqualifikation des einzusetzenden Personals. - interne Organisationsrichtlinien - Qualitätsbeiträgen in der Gastronomie 1. Produkt- und Speisenqualität Frische & Herkunft: Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten. Handwerkliche Perfektion: Beherrschung der Kochtechniken und eine erkennbare "Handschrift" des Kochs. Speisekarte: Eine kleine, fokussierte Karte ist oft ein Zeichen für Frische, während zu umfangreiche Karten ("Pizza, Pasta, Schnitzel, Sushi") häufig auf Convenience-Produkte hindeuten. Präsentation: Speisen sollten ansprechend und kreativ angerichtet sein. 2. Servicequalität Ein perfekter Service folgt meist einem festen Ablauf: Begrüßung & Aufmerksamkeit, Fachkompetenz: Das Personal kennt die Inhaltsstoffe, kann Empfehlungen aussprechen und bestät kompetent bei Allergien. Zeitmanagement: Kurze Wartezeiten. Umgang mit Reklamationen: Professionelles und kulantes Verhalten bei Fehlern. 3. Hygiene und Sauberkeit Hygiene ist ein nicht verhandelbares Basiskriterium, das durch HACCP-Konzepte sichergestellt wird. Gastraum & Sanitäranlagen: Saubere Tische und Besteck und gepflegte, gut bestückte Toiletten. Personalhygiene: Saubere Arbeitskleidung, gepflegtes Erscheinungsbild und korrekte Lebensmittelhandhabung. Küche: Einhaltung von Kühlketten und strikte Trennung von unreinen und reinen Bereichen. 4. Ambiente und Atmosphäre. Einrichtung: Bequeme Bestuhlung, stimmige Dekoration und ein passendes Beleuchtungskonzept. Akustik & Geruch: Eine angemessene Lautstärke (kein störender Lärm) und das Fehlen von unangenehmen Küchengerüchen im Gastraum. Preis-Leistungs-Verhältnis: Die erbrachte Gesamtleistung muss in einem angemessenen Verhältnis zum Preis stehen. ISO 9001 / Prozessoptimierung und Erfüllung von Gästeerwartungen. HACCP / Lebensmittelsicherheit und hygienische einwandfreie Zustände.	Anhand der beschriebenen Maßnahmen läßt sich abschätzen, dass die Maßnahmen zur Qualitätssicherung: entsprechen den Anforderungen in besonderem Maße, sind sehr überzeugend, hervorragend, insgesamt überdurchschnittlich dargestellt = 150 Punkte entsprechen den Anforderungen voll, sind im wesentlichen überzeugend und gut dargestellt = 112,5 Punkte entsprechen im Allgemeinen den Anforderungen, sind nur in Teilen überzeugend, insgesamt nur duchschnittlich dargestellt = 75 Punkte entsprechen nur teilweise den Anforderungen, sind insgesamt wenig überzeugend und unterdurchschnittlich dargestellt = 37,5 Punkte entsprechen nicht den Anforderungen, sind überwiegend mangel-lückenhaft dargestellt, insgesamt unbrauchbar = 1 Punkt										
4	150	Darstellung der Personalstruktur, Vertretungsstrukturen der Teams und Skill-Level Anzahl an Mitarbeitenden, mit Schwerpunkt im ausschreibungsrelevanten Tätigkeitsfeld; Darstellung von Teamzusammensetzungen und deren Vertretungsstrukturen; Zusammensetzung von verschiedenen Skill-Levels; weitere aussagekräftige Unterlagen, die es der Auftraggeberschaft ermöglichen, ein Gesamtbild von der Personalstruktur zu erhalten.	Ein wesentlicher Faktor für eine zukünftige Partnerschaft / Zusammenarbeit und den Projekterfolg ist das Vorhandensein und die Verfügbarkeit von qualifizierten Mitarbeitern, die das vom Unternehmen nachgewiesene Know-how in das Projekt des Auftraggebers einbringen können. Im Teilnahmewettbewerb wird eine Darstellung der Personalstruktur, der Vetretreungsstrukturen und der Zusammensetzung von Skill-Levels des Dienstleisters abgefordert, der dem Auftraggeber ermöglichen soll, einen ersten Gesamteindruck über das beim Dienstleister vorhandene Personal zu erlangen und damit die Eignung zur Leistungserbringung festzustellen.	Anhand der Gestaltung der Teilnahmeunterlagen und der Darstellung der Personalstrukur, Vertretungsstrukturen und Skill-Levels im Unternehmen wird deutlich, dass die beim Dienstleister vorhandenen Strukturen eine sehr hohe = 150 Punkte hohe = 112,5 Punkte mittlere = 75 Punkte geringe = 37,5 Punkte zu vernachlässigende = 1 Punkt Zuverlässigkeit in der Leistungserbringung zu erwarten lässt.										
	Weitere Kriterien													
5	150	Gestaltung der Teilnahmeunterlagen und aussagekräftige Unternehmensdarstellung inkl. Leistungsportfolio (Name, Anschrift, Rechtsform, Eigentümerstruktur, organisatorischer Aufbau, Unternehmensgröße im relevanten Segment, Personal, Standorte, Gründungsdatum, Historie, Telefon und E-Mail Adresse, Umsatzsteueridentifikationsnummer, Bankverbindung, Beschreibung des Unternehmenszweiges, der die ausgeschriebene Dienstleistung erbringen wird, Gründungsdatum für diesen Unternehmenszweig, Kunden in Deutschland, weitere aussagekräftige Unterlagen, die es der Auftraggeberschaft ermöglichen, ein Gesamtbild vom Unternehmen zu erhalten).	Ein wesentlicher Faktor für eine zukünftige Partnerschaft / Zusammenarbeit ist insbesondere die Fragestellung der Positionierung eines Dienstleisters ggü. seinem Kunden. Dabei spielt insbesondere das Eingehen auf den Kunden bzw. den Kundenwunsch eine ausschlaggebende Rolle. In der Auftragsbekanntmachung werden Unterlagen vom Dienstleister zur Erfahrung und zum Leistungsspektrum des Dienstleisters abgefordert, die dem Auftraggeber ermöglichen sollen, einen ersten Gesamteindruck über den Dienstleister und sein Portfolio zu erlangen. Die Form der zur Verfügung gestellten Unterlagen wird hinsichtlich des Eingehens auf den Auftraggeber gesichtet und dabei insbesondere hinsichtlich folgender Indikatoren geprüft: - Übersichtlichkeit - Transparenz, Struktur, Aufbau, Gestaltung - verständliche Beschreibung - Vollständigkeit - Eingehen auf Kunden versus Standardfolien	Anhand der Gestaltung der Teilnahmeunterlagen und der Unternehmensdarstellung inkl. Leistungsportfolio wird deutlich, dass der Dienstleister ein sehr hohes = 150 Punkte hohes = 112,5 Punkte mittleres = 75 Punkte geringes = 37,5 Punkte zu vernachlässigendes = 1 Punkt Interesse an dem Kunden und seinen spezifischen Wünschen hat.										
6	-	Eigenerklärung, dass das Wettbewerbsregister keine negativen Eintragungen enthält. Hinweis: Die GMSH wird einen Wettbewerbsregisterauszug vor Zuschlagserteilung einholen.	Beigefügt: Ja Nein	Ausschluss bei Nichterfüllung										
7	-	Eigenerklärung, dass die grundsätzliche Bereitschaft zum Abschluss der beigefügten bzw. einer inhaltlich gleichwertigen Vereinbarung zur Auftragsdatenverarbeitung gem. Art. 28 DSGVO besteht.	Beigefügt: Ja Nein	Ausschluss bei Nichterfüllung										
8	-	Eigenerklärung, dass die grundsätzliche Bereitschaft zum Abschluss des beigefügten Konzessionsvertrages besteht.	Beigefügt: Ja Nein	Ausschluss bei Nichterfüllung										

9	-	Eigenerklärung, dass: - Sie Ihren Verpflichtungen gem. § 128 GWB zur Zahlung der Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung nachgekommen sind und - keine Ausschlussgründe nach §§ 123, 124 GWB vorliegen.	Beigefügt: Ja Nein	Ausschluss bei Nichterfüllung										
		Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit												
		Technische und berufliche Leistungsfähigkeit												
		Weitere Kriterien												
		Gesamtpunktzahl												

Es werden bei der Bewertung je Kriterium jeweils die in der Auswahlmatrix genannten Bewertungspunkte technische und berufliche Leistungsfähigkeit, die aussagekräftige Unternehmensdarstellung inkl. Leistungsportfolio, die Gestaltung der Teilnahmeunterlagen und die Etablierung des Unternehmens vergeben. Max. 1000 Punkte.

Zur Angebotsabgabe (Phase 2) werden diejenigen Bewerber aufgefordert, die alle formalen Anforderungen erfüllen, sowie eine Mindestpunktzahl von 700 Punkten (von möglichen zu erreichenden 1.000 Punkten) erreichen und anhand der Anzahl der Eignungspunkte die Plätze 1 bis 6 belegen. Sofern mehrere Bewerber (bspw. 6. und 7. Stelle) die gleiche Punktzahl erreichen, entscheidet das Los über deren Platzierung. Somit werden maximal sechs Bewerber zur Angebotsabgabe aufgefordert.