

Bewertungsmatrix für den Kantinenbetrieb im Landtag in Kiel			
Zuschlagskriterien:			
Preisgestaltung des Essensangebots	10%	=	100 Punkte
Qualität des Essens / Angebots	20%	=	200 Punkte
Qualität der Ergänzungsangebote	30%	=	300 Punkte
Attraktivität der Räumlichkeiten	15%	=	150 Punkte
Optimierung des Küchenbetriebs	15%	=	150 Punkte
Betriebswirtschaftliches Konzept	10%	=	100 Punkte

Zuschlagskriterium			Punkte	proz. Anteil	Bieter	Punkte Xx	Bieter	Punkte Yy	Bieter	Punkte Zz
1. Preisgestaltung des Essensangebots										
	• Transparenz und Plausibilität der Kalkulation • Angemessenheit des Preisniveaus • Wirtschaftliche Tragfähigkeit	Sehr gute Darstellung	100							
		Erfüllt die Anforderungen voll	75							
		Erfüllt die Anforderungen im Wesentlichen	50							
		Erfüllt die Anforderungen nur teilweise	25							
		Erfüllt die Anforderungen nicht	1							
		maximal erreichbare Punktezahl	100	10,00%						

2. Qualität des Essens / Angebots										
	• Qualität, Frische, Herkunft • Vielfalt, Ausgewogenheit • Nachhaltigkeit / Regionalität • Berücksichtigung besonderer Ernährungsformen • Speisekonzept und Präsentation	Sehr gute Darstellung	200							
		Erfüllt die Anforderungen voll	150							
		Erfüllt die Anforderungen im Wesentlichen	100							
		Erfüllt die Anforderungen nur teilweise	50							
		Erfüllt die Anforderungen nicht	1							
		maximal erreichbare Punktzahl	200	20,00%						
3. Qualität der Ergänzungsangebote										
(externe Gäste, Abendgastronomie, Veranstaltungen)	• Öffnungskonzept • Veranstaltungsformate • Innovationsgrad	Sehr gute Darstellung	300							
		Erfüllt die Anforderungen voll	225							
		Erfüllt die Anforderungen im Wesentlichen	150							
		Erfüllt die Anforderungen nur teilweise	75							
		Erfüllt die Anforderungen nicht	1							
		maximal erreichbare Punktzahl	300	30,00%						
4. Attraktivität der Räumlichkeiten										
(im Abgleich zum Zuschussbedarf)	• Gestaltungskonzept • Aufenthaltsqualität • Investitionsbedarf im Verhältnis zum Zuschussbedarf • Realisierbarkeit	Sehr gute Darstellung	150							
		Erfüllt die Anforderungen voll	120							
		Erfüllt die Anforderungen im Wesentlichen	75							
		Erfüllt die Anforderungen nur teilweise	50							
		Erfüllt die Anforderungen nicht	1							
		maximal erreichbare Punktzahl	150	15,00%						
5. Optimierung des Küchenbetriebs										
	• Effizienz • Personalkonzept • Ressourcenmanagement • Beitrag zur Kostensenkung	Sehr gute Darstellung	100							
		Erfüllt die Anforderungen voll	75							

		Erfüllt die Anforderungen im Wesentlichen	50							
		Erfüllt die Anforderungen nur teilweise	25							
		Erfüllt die Anforderungen nicht	1							
		maximal erreichbare Punkteanzahl	150	15,00%						
6. Betriebswirtschaftliches Konzept										
(Zuschussbedarf, Kalkulation, Risiko)	• Plausibilität der Finanzplanung • Risikoanalyse • Langfristige Tragfähigkeit	Sehr gute Darstellung	100							
		Erfüllt die Anforderungen voll	75							
		Erfüllt die Anforderungen im Wesentlichen	50							
		Erfüllt die Anforderungen nur teilweise	25							
		Erfüllt die Anforderungen nicht	1							
		maximal erreichbare Punkteanzahl	100	10,00%						

Gesamt: max. Punkteanzahl erreichbar	1000	100%						
Preisgestaltung des Essensangebots (max. 100 Punkte)		0		0		0		
Qualität des Essens / Angebots (max. 200 Punkte)		0		0		0		
Qualität der Ergänzungsangebote (max. 300 Punkte)		0		0		0		
Attraktivität der Räumlichkeiten (max. 150 Punkte)		0		0		0		
Optimierung des Küchenbetriebs (max. 150 Punkte)		0		0		0		
Betriebswirtschaftliches Konzept (max. 100 Punkte)		0		0		0		
Endergebnis		0		0		0		
Rang								

***Hinweise zu den Bewertungsstufen:**

Sehr gute Darstellung: Das Angebot erfüllt sämtliche Anforderungen vollständig und enthält darüber hinaus zusätzliche, konkret beschriebene, wirtschaftlich und betrieblich belastbare Mehrwerte. Aussagen sind quantitativ unterlegt und nachvollziehbar belegt.

Erfüllt die Anforderungen voll: Das Angebot erfüllt alle formulierten Anforderungen vollständig und nachvollziehbar. Aussagen sind schlüssig, jedoch ohne wesentliche zusätzliche Mehrwerte.

Erfüllt die Anforderungen im Wesentlichen: Das Angebot erfüllt die Anforderungen überwiegend. Einzelne Aspekte sind nicht vollständig konkretisiert oder nur teilweise belegt, ohne dass die grundsätzliche Eignung in Frage steht.

Erfüllt die Anforderungen nur teilweise: Das Angebot weist deutliche inhaltliche Lücken, fehlende Nachweise oder Unklarheiten auf. Zentrale Aspekte sind nur unzureichend konkretisiert.

Erfüllt die Anforderungen nicht: Anforderungen werden nicht oder nur ansatzweise behandelt; wesentliche Inhalte fehlen oder sind widersprüchlich.