

Auswertung: Teilnahme an Ausschreibung Essenversorgung in Kindertagesstätten und Schulen gemäß Punktevergabe

Firma/ Art des Angebotes	Menütaxi GmbH Plauerer Straße 161 13053 Berlin	Löwen-Menü Wysozki & Sohn GmbH Neulöwenberger Str. 36 16775 Löwenberger Land	Sodexo SCS GmbH Am Waldschlösschen 4 01099 Dresden	Hotel finesse GmbH Angermünder Straße 43 a 16227 Eberswalde
Art und Ort der Essenzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Tiefkühlkost vor Ort (Anbieter Apetito) • Frische Zubereitung von Frühstück, Obstfrühstück und Vesper vor Ort 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen in Küche in Löwenberg • Essenanlieferung in Thermoporten • Warmhalten des Essens in Warmhaltegeräte 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen in Küche in Strausberg • Essenanlieferung in Thermoporten • Warmhalten des Essens in Warmhaltegeräte 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen in Küche in Eberswalde Am Stadtsee • Essenanlieferung in Thermoporten • Warmhalten des Essens in Warmhaltegeräte
Angebot	<ul style="list-style-type: none"> • individuell gestaltete und vielfältige Möglichkeiten zur Auswahl aus Katalog zur Gestaltung von Frühstück, Vesper und Mittag • regionale Beziehung erwünscht 	<ul style="list-style-type: none"> • individuell abgesprochene Pläne zwischen Anbieter und Kindertagesstätte zur Gestaltung des Angebotes für Frühstück und Vesper 	<ul style="list-style-type: none"> • kaum Gestaltungsmöglichkeiten bei Auswahl Frühstück und Vesper • Alternativangebote kaum möglich 	<ul style="list-style-type: none"> • individuell gestaltete und vielfältige Möglichkeiten zur Auswahl aus Katalog zur Gestaltung von Frühstück, Vesper und Mittag • regionale Beziehung erwünscht
Qualität des Essens (Geschmack, Angebotsvielfalt für Frühstück, Obstfrühstück, Mittag und Vesper, Warmhaltezeiten, Transportzeiten, Möglichkeiten Alternativangebot, Einbeziehung der Kindertagesstätten) X ¹	22,00	20,00	1,00	30,00
Qualität des Essens X ²	3,70	3,30	0,20	5,00
Preis	2	3	1	0
Wirtschaftlichkeit	0,50	1	1	2
Gesamt Punkte:	6,20	7,30	2,20	7,00

Vergabekriterien:

50 % Qualität des Essens
30 % Preis
20 % Wirtschaftlichkeit

X¹ Ausgangssituation zur Qualitätsbewertung 6 Mitglieder der AG bewerteten wie folgt (Gesamtpunktzahl)

X² Gesamtpunktzahl geteilt durch Anzahl der im Auswertungsgespräch Mitglieder der AG