

788630-2024 - Wettbewerb

Deutschland – Verpflegungsdienste – Cateringleistung Jahnstadion Regensburg

OJ S 249/2024 23/12/2024

Auftrags- oder Konzessionsbekanntmachung – Standardregelung

Dienstleistungen

1. Beschaffer

1.1. Beschaffer

Offizielle Bezeichnung: das Stadtwerk Regensburg.Bäder und Arenen GmbH

E-Mail: ausschreibungen@dasstadtwerk.de

Rechtsform des Erwerbers: Von einer regionalen Gebietskörperschaft kontrolliertes öffentliches Unternehmen

Der Erwerber ist ein Auftraggeber

Tätigkeit des Auftraggebers: Mit Strom zusammenhängende Tätigkeiten

2. Verfahren

2.1. Verfahren

Titel: Cateringleistung Jahnstadion Regensburg

Beschreibung: Im Jahnstadion Regensburg waren/sind seit Eröffnung bisher zwei verschiedene regionale Gastronomieunternehmen exklusiv tätig. Der bestehende Vertrag läuft zum 30.06.2025 aus. Die Leistung wird ab dem 01.07.2025 für eine Dauer von zwei Jahren (bis zum 30.06.2027) neu vergeben. Der Vertrag verlängert sich automatisch bis zu drei Mal um je ein weiteres Jahr (das späteste Vertragsende wäre somit auf den 30.06.2030 datiert), sofern er nicht mit einer Frist von neun Monaten zum jeweils möglichen vertraglichen Ende (30.06.2027; 30.06.2028; 30.06.2029) von einer Partei schriftlich gekündigt wird. Gegenstand des Auftrages ist die exklusive gastronomische Versorgung aller Gastronomieteilbereiche auf dem Gelände der Arena. Hierzu wird ein leistungsstarker und qualitativ hoch-wertiger Cateringdienstleister gesucht. Die gastronomischen Teilbereiche untergliedern sich in: Public Catering (am Spieltag) Business Catering (am Spieltag) Catering anlässlich Drittveranstaltungen (außerhalb Spieltag)

Kennung des Verfahrens: 913e5a6e-e6ed-4bd6-83e8-a44112f77887

Interne Kennung: 2024-12-18-CL

2.1.1. Zweck

Art des Auftrags: Dienstleistungen

Haupteinstufung (cpv): 55520000 Verpflegungsdienste

2.1.2. Erfüllungsort

Stadt: Regensburg

Postleitzahl: 93053

Land, Gliederung (NUTS): Regensburg, Kreisfreie Stadt (DE232)

Land: Deutschland

2.1.4. Allgemeine Informationen

Rechtsgrundlage:

Richtlinie 2014/23/EU

konzvgv -

5. Los

5.1. Los: LOT-0001

Titel: Cateringleistung Jahnstadion Regensburg

Beschreibung: Im Jahnstadion Regensburg waren/sind seit Eröffnung bisher zwei verschiedene regionale Gastronomieunternehmen exklusiv tätig. Der bestehende Vertrag läuft zum 30.06.2025 aus. Die Leistung wird ab dem 01.07.2025 für eine Dauer von zwei Jahren (bis zum 30.06.2027) neu vergeben. Der Vertrag verlängert sich automatisch bis zu drei Mal um je ein weiteres Jahr (das späteste Vertragsende wäre somit auf den 30.06.2030 datiert), sofern er nicht mit einer Frist von neun Monaten zum jeweils möglichen vertraglichen Ende (30.06.2027; 30.06.2028; 30.06.2029) von einer Partei schriftlich gekündigt wird. Gegenstand des Auftrages ist die exklusive gastronomische Versorgung aller Gastronomie-teilbereiche auf dem Gelände der Arena. Hierzu wird ein leistungsstarker und qualitativ hoch-wertiger Cateringdienstleister gesucht. Die gastronomischen Teilbereiche untergliedern sich in: Public Catering (am Spieltag) Business Catering (am Spieltag) Catering anlässlich Drittveranstaltungen (außerhalb Spieltag)
Interne Kennung: 2024-12-18-CL

5.1.1. Zweck

Art des Auftrags: Dienstleistungen

Haupteinstufung (cpv): 55520000 Verpflegungsdienste

Zusätzliche Einstufung (cpv): 39310000 Verpflegungseinrichtungen, 55500000 Kantinen- und Verpflegungsdienste

5.1.2. Erfüllungsort

Land, Gliederung (NUTS): Regensburg, Kreisfreie Stadt (DE232)

Land: Deutschland

5.1.3. Geschätzte Dauer

Datum des Beginns: 01/07/2025

Enddatum der Laufzeit: 30/06/2027

5.1.4. Verlängerung

Maximale Verlängerungen: 3

5.1.6. Allgemeine Informationen

Vorbehaltene Teilnahme:

Teilnahme ist nicht vorbehalten.

Auftragsvergabeprojekt nicht aus EU-Mitteln finanziert

Diese Auftragsvergabe ist auch für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) geeignet: nein

5.1.7. Strategische Auftragsvergabe

Ziel der strategischen Auftragsvergabe: Keine strategische Beschaffung

5.1.9. Eignungskriterien

Kriterium:

Art: Eignung zur Berufsausübung

Bezeichnung: Existenznachweis

Beschreibung des Eignungskriteriums: Anmeldungs- bzw. Eintragungsbescheinigung in das Berufs- oder Handelsregister nach Maßgabe der Rechtsvorschriften des Heimatlandes oder

vergleichbarer Nachweis für die Existenz und den Gegenstand des Unternehmens des Bieters
HINWEIS: Die geforderten Existenznachweise dürfen zum Zeitpunkt des Schlusstermins für den Eingang der Teilnahmeanträge nicht älter als sechs Monate sein;
Anwendung dieses Kriteriums: Verwendet

Kriterium:

Art: Eignung zur Berufsausübung

Bezeichnung: Eigenerklärung

Beschreibung des Eignungskriteriums: Mit Abgabe des Teilnahmeantrages erkläre ich/wir, dass der Bewerber/die Mitglieder der Bewerbungsgemeinschaft nicht wegen einer der in § 123 Abs. 1 – 4 GWB genannten Vorschriften verurteilt ist und dass keine Ausschlussgründe nach § 124 Abs. 1 GWB vorliegen.

Anwendung dieses Kriteriums: Verwendet

Kriterium:

Art: Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Bezeichnung: Haftpflichtversicherung

Beschreibung des Eignungskriteriums: Der Bieter erklärt, dass er eine Haftpflichtversicherung mit einer Deckungssumme von mindestens 5 Mio. EUR für Personen- und Sachschäden sowie 3 Mio. EUR für Vermögensschäden je Versicherungsjahr # abgeschlossen hat, die für die gesamte Auftragsausführung gültig ist # für die gesamte Ausführungszeit des Auftrags abschließen wird Das Einreichen einer Versicherungsbescheinigung ist NICHT erforderlich.

Anwendung dieses Kriteriums: Verwendet

Kriterium:

Art: Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Bezeichnung: Nettogesamtumsatz

Beschreibung des Eignungskriteriums: Da insbesondere zu Fußballereignissen eine hohe Anzahl an Mitarbeitern erforderlich ist, ist es notwendig, dass der AN bereits über eine gewisse Unternehmensgröße mit entsprechend hohem Umsatz und Personalpool verfügt.

Bitte geben Sie den Konzernumsatz Ihrer letzten drei Geschäftsjahre an. Jahr

..... € Jahr € Jahr

..... € Liegt der durchschnittliche Konzernumsatz (arithmetisches Mittel) der letzten drei Geschäftsjahre unter 1.500.000,00 € pro Jahr, erfüllt der Bewerber nicht das Eignungskriterium und wird von der Wertung ausgeschlossen. Der Konzernumsatz bezieht sich auf die kumulierte und bereinigte Umsatzsumme der im Zusammenschluss befindlichen Unternehmen. Der Umsatz ist mit dem Angebot anhand von testierten Jahresabschlüssen nachzuweisen.

Kriterium:

Art: Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Bezeichnung: Produktionsküche

Beschreibung des Eignungskriteriums: Da in der Arena lediglich eine Regenerationsküche vorhanden ist, ist es zwingend erforderlich, dass der Bewerber über eine externe Produktionsküche im Umkreis von 50 km um die Arena verfügt. Die Speisen werden in dieser Küche produziert, angeliefert und in der Regenerationsküche der Arena aufbereitet. Bitte geben Sie an, ob Sie über eine externe Produktionsküche im Umkreis von 50 km um die Arena verfügen. Ja, ich verfüge über eine externe Produktionsstätte

..... (Anschrift) Ja, ich verpflichte mich

spätestens zum Zeitpunkt der Vertragsübernahme über eine Produktionsküche im Umkreis

von 50 km um die Arena zu verfügen. Entsprechende Nachweise (Mietverträge o.ä.) werde ich vorlegen, nachdem ich im Informationsschreiben gemäß § 134 GWB dazu aufgefordert werde. Der Auftrag kann erst erteilt werden, wenn die Nachweise vorliegen. Nein, ich verfüge aktuell über keine externe Produktionsstätte im Umkreis von 50 km und bin auch nicht in der Lage diese zu erlangen. Sollte diese Frage mit „Nein“ beantwortet werden, wird der Bieter von der weiteren Bewertung ausgeschlossen.

Anwendung dieses Kriteriums: Verwendet

Kriterium:

Art: Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Bezeichnung: Gaststättenerlaubnis (Konzession)

Beschreibung des Eignungskriteriums: Für den gastronomischen Betrieb in der Arena ist eine gaststättenrechtliche Erlaubnis gemäß GastG notwendig. Bitte geben Sie an, ob Sie aktuell im Besitz einer gaststättenrechtlichen Erlaubnis sind. Ja, ich verfüge aktuell über eine gaststättenrechtliche Erlaubnis bzw. erfülle die persönlichen Voraussetzungen oder der Projektverantwortliche verfügt über die notwendigen Voraussetzungen für den Erwerb einer gaststättenrechtlichen Erlaubnis. Nein, ich verfüge aktuell über keine gaststättenrechtliche Erlaubnis und bin persönlich auch nicht in der Lage diese zu erlangen. Ein Projektverantwortlicher mit den notwendigen persönlichen Voraussetzungen steht ebenfalls nicht zur Verfügung. Sollte diese Frage mit „Nein“ beantwortet werden, wird der Bieter von der weiteren Bewertung ausgeschlossen.

Anwendung dieses Kriteriums: Verwendet

Kriterium:

Art: Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Bezeichnung: Referenzen

Beschreibung des Eignungskriteriums: Aufgrund der hohen organisatorischen, logistischen und personellen Aufgaben ist es notwendig, dass der AN bereits umfangreiche erfolgreiche Erfahrungen in der gastronomischen Versorgung (Speisen und Getränke) von Großveranstaltungen hat. Bitte geben Sie an, ob Sie bereits erfolgreich mind. sechs Großveranstaltungen mit mehr als 10.000 Zuschauern in den letzten drei Geschäftsjahren bewirtet haben. Ja, ich habe in den letzten drei Geschäftsjahren mindestens sechs Großveranstaltungen (Einzelveranstaltungen) mit mehr als 10.000 Teilnehmern erfolgreich bewirtet. Dies kann mit den/über die nachstehend genannten Referenzkontakte (Name, Adresse, Telefonnummer) nachgewiesen werden. Bitte geben Sie hier auch die Art der Veranstaltung mit an.

.....
.....
.....
.....

..... Nein, ich habe in den letzten drei Geschäftsjahren keine sechs Großveranstaltungen mit mehr als 10.000 Teilnehmern erfolgreich bewirtet. Bitte geben Sie an, ob Sie in den letzten drei Geschäftsjahren mindestens sechs hochkarätige Veranstaltungen mit mehr als 500 Teilnehmern und mit einem Mindestservicegrad von Demi-Service und einem Mindestverpflegungsumfang eines Drei-Gänge-Menüs erfolgreich bewirtet haben. Ja, ich habe in den letzten drei Geschäftsjahren mindestens sechs hochkarätige Veranstaltungen (Einzelveranstaltungen) mit mehr als 500 Teilnehmern, einem Mindestservicegrad von Demi-Service und einem Mindestverpflegungsumfang eines Drei-Gänge Menüs erfolgreich bewirtet. Dies kann mit den /über die nachstehend genannten Referenzkontakte (Name, Adresse, Telefonnummer)

nachgewiesen werden. Bitte geben Sie hier auch die Art der Veranstaltung mit an.

.....
.....
.....
.....
.....

..... Nein, ich habe in den letzten drei Geschäftsjahren keine sechs hochkarätigen Veranstaltungen mit 500 Teilnehmern, einem Mindestservicegrad von Demi-Service und einem Mindestverpflegungsumfang eines Drei-Gänge Menüs erfolgreich bewirbt. Sollte eine dieser Fragen mit „Nein“ beantwortet werden, wird der Bieter von der weiteren Bewertung ausgeschlossen.

Anwendung dieses Kriteriums: Verwendet

Kriterium:

Art: Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Bezeichnung: Besichtigungstermin

Beschreibung des Eignungskriteriums: Zur erfolgreichen Bewerbung wird es als notwendig erachtet, dass jeder Bewerber an einem Besichtigungstermin der Pachtsache teilnimmt. Dabei werden die Funktionsbereiche begangen und besichtigt. Nach dem Besichtigungstermin muss sich der Bewerber durch Unterschrift auf beiliegender Teilnahmebescheinigung bestätigen lassen, dass er den Besichtigungstermin wahrgenommen hat. Diese Teilnahmebescheinigung samt Unterschrift ist den Bewerbungsunterlagen beizulegen. Der Termin wird vom Betriebsleiter der Arena durchgeführt. Termine sind vom Bewerber rechtzeitig im Vorfeld über die Vergabepattform zu vereinbaren. Sollte die unterschriebene Besichtigungsbestätigung nicht mit dem Teilnahmeantrag eingereicht werden, wird der Bieter von der weiteren Bewertung ausgeschlossen.

Anwendung dieses Kriteriums: Verwendet

5.1.10. Zuschlagskriterien

Kriterium:

Art: Preis

Bezeichnung: Pachtangebot

Beschreibung: Ihre angebotene Fixpacht (auf 12 Monate) wird mit der angebotenen Umsatzpacht addiert. Zur Ermittlung der Umsatzpacht wird ein geschätzter, fiktiver Umsatz i.H. v. 2.000.000,00 € herangezogen. Ausschließlich diese Summe (Fix- und Umsatzpacht) wird zur Bewertung der Angebote herangezogen. Eine Einzelbetrachtung von Fix- und Umsatzpacht findet nicht statt. Die höchst angebotene Pacht erhält die volle Punktzahl (290 Punkte) und legt dabei den Bewertungsmaßstab von 100 % fest. Die darunterliegenden Angebote werden in Relation gesetzt und erhalten prozentual von der Angebotssumme die entsprechende Punktzahl. Es wird nachfolgende Formel angewandt. $\text{Punkte} = (290 / \text{Höchstpreis}) \times \text{Angebotspreis}$

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 290

Kriterium:

Art: Kosten

Bezeichnung: Korkgeldregelung

Beschreibung: An Heimspielen und Drittveranstaltungen des SSV JR werden Getränke im Rahmen von Sponsorenfreikontingenten eingebracht und vom AN an die Businessgäste ausgeteilt. Diese Position ist als „Durchlaufposition“ zu betrachten, bei der der AN keine Gewinnmarge berechnet und nur die tatsächlich anfallenden Kosten in Rechnung stellt. Bei

den Leistungen des AN handelt es sich dabei unter anderem um folgende Leistungen: - Lager- und Bestandshaltung der Sponsorenfreikontingente - Fachgerechter und hochwertiger Ausschank an Spieltagen und Drittveranstaltungen des SSV Jahn - Personaleinsatz für Getränkezubereitung, -ausgabe und -service. Die Anzahl der mindestens zu stellenden Servicekräfte sind § 5 der Anlage 1 zu entnehmen. - Evtl. zusätzliche Produkte zum Getränkeausschank (Kaffeebecher, Milch, Zucker, Rührstäbchen, etc.) - Aufstellung und Bestückung eines Getränkeangebotes in der Welcome Zone Geben Sie die Handling Pauschale pro Spieltag bzw. Drittveranstaltung gestaffelt nach der jeweiligen Zuschauer-/Gästeszahl an. In diesem Zusammenhang wird auf die Dienstleistungsvereinbarung mit dem SSV JR gemäß Anlage 1 verwiesen. Hinweis: Es ist ein Pauschalbetrag pro Veranstaltung anzubieten (Kein Pro-Kopf-Betrag). Ferner wird darauf verwiesen, dass Mischkalkulationen nicht zugelassen sind (Formblatt L 212 EU Nr. 3.6). Die für einzelne Leistungspositionen geforderten Einheitspreise dürfen nicht auf verschiedene Einheitspreise anderer Leistungspositionen verteilt werden. 500 - 799 Pax (Gewichtung bei der Wertung 10%) 800 – 999 Pax (Gewichtung bei der Wertung 50 %) Ab 1.000 Pax (Gewichtung bei der Wertung 40 %) Die Gewichtung bei der Wertung entspricht in etwa der Häufigkeit der jeweiligen Veranstaltungen in den vergangenen drei Geschäftsjahren. Bei Veranstaltungen mit 100 – 499 Pax erhält der Caterer das Korkgeld nach folgender Berechnungsformel: $(\text{Korkgeldsumme } 500\text{-}799 \text{ Pax} / 650 \text{ Pax}) * \text{Anzahl gemeldete Gäste}$ Da Veranstaltungen unter 100 Pax selten stattfinden, ist das Korkgeld im Einzelfall individuell zwischen AN und SSV JR zu verhandeln. Wertung Der niedrigste Angebotspreis je Position erhält die volle Punktzahl und legt dabei den Bewertungsmaßstab von 100 % fest. Die darüberliegenden Angebote werden in Relation gesetzt und erhalten prozentual von der Angebotssumme die entsprechend niedrigere Punktzahl. Es wird folgende Formel herangezogen: $\text{Punkte} = (\text{niedrigster Preis} * 50) / \text{Angebotspreis}$ Anschließend wird der Punkteschnitt (gemäß vorgenannten Prozentzahlen) über die drei Szenarien der Handling Pauschale hinweg gebildet.

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 50

Kriterium:

Art: Kosten

Bezeichnung: Verkaufspreise Public Catering

Beschreibung: Der AN erstellt das Produktportfolio in Abstimmung mit dem AG und dem SSV JR und kalkuliert die Verkaufspreise nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Diese liegen im Rahmen vergleichbarer Sportstätten sowie dem ortsüblichen Niveau. Das in der Anlage A abgefragte Speisen- und Getränkeportfolio ist als Bestandteil der Ausschreibung vollständig auszufüllen. Die angebotenen Preise sind verbindlich und werden Vertragsbestandteil. Die Einkaufs- und Verkaufspreise sind als Nettopreise angegeben bzw. auszuweisen. Die Kalkulation hat auf marktüblichen Konditionen zu erfolgen. Sollten sich aufgrund der vorgeschriebenen Verwendung von Sponsorenprodukten im Einzelfall höhere Einkaufspreise ergeben, ist eine entsprechende Erhöhung der Verkaufspreise möglich. Der AG behält sich das Recht vor, Belege zur Ermittlung der Einkaufspreise, die dem Angebot zugrunde gelegt wurden, vom AN anzufordern. Wertung Zur Wertung werden die auf Basis der vorgegebenen Einkaufspreise vom AN abgegebenen Verkaufspreise herangezogen. Die Einzelpositionen der Verkaufspreise (19 Stk.) werden aufsummiert. Der günstigste Anbieter erhält volle Punktzahl und legt dabei den Bewertungsmaßstab von 100 % fest. Die darüber liegenden Angebote werden in Relation gesetzt und erhalten prozentual von der Angebotssumme die entsprechend niedrigere Punktzahl. Es wird folgende Formel herangezogen. $\text{Punkte} = (\text{niedrigster Preis} * 60) / \text{Angebotspreis}$

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 60

Kriterium:

Art: Kosten

Bezeichnung: Verkaufspreise Business Catering (am Spieltag)

Beschreibung: Das Speisenangebot ist in Bezug auf die Auswahl mit dem SSV JR abzustimmen. Bei Heimspielen liefert der AN auf Bestellung Speisen- und Serviceleistungen. Die Preisgestaltung wird hierbei zwischen AN und SSV JR vereinbart. Getränke werden vom SSV JR eingebracht, welche durch den AN zum Ausschank kommen (Korkgeldregelung). Der AN ist in diesem Falle Dienstleister des SSV JR. Der AN hat dem SSV JR Gedecke in unterschiedlichen Kategorien anzubieten. Hierzu wurden mehrere Beispielménüs zusammengestellt. Das in der Anlage B abgefragte Speisenportfolio ist als Bestandteil der Ausschreibung vollständig auszufüllen. Die Preise für die vier angebotenen Gedeckvariationen sind verbindlich und werden Vertragsbestandteil. Sie werden als verbindlich und orientierend für gleichwertige Gedecke angesehen. Die Einkaufs- und Verkaufspreise sind als Nettopreise auszuweisen. Die Kalkulation hat auf marktüblichen, eigenen Einkaufspreisen zu erfolgen. Bitte geben Sie diese mit an. Ferner sind die Verkaufspreise pro Einzelgericht mit anzubieten. Sollten sich aufgrund der vorgeschriebenen Verwendung von Sponsorenprodukten im Einzelfall höhere Einkaufspreise ergeben, ist eine entsprechende Erhöhung der Verkaufspreise möglich. Der AG behält sich das Recht vor, Belege zur Ermittlung der Einkaufspreise, die dem Angebot zugrunde gelegt wurden, vom AN anzufordern. Wertung Zur Wertung wird zunächst das arithmetische Mittel der Menüverkaufspreis je Gedeckkategorie aus den jeweiligen Besucherszenarien (500-799 Pax; 800-999Pax; ab 1.000 Pax) gebildet. Aufbauend werden die sich ergebenden Durchschnittspreise der vier Gedeckkategorien aufsummiert. Der günstigste Anbieter erhält volle Punktzahl und legt dabei den Bewertungsmaßstab von 100 % fest. Die darüber liegenden Angebote werden in Relation gesetzt und erhalten prozentual von der Angebotssumme die entsprechend niedrigere Punktzahl. Es wird folgende Formel herangezogen.
$$\text{Punkte} = (\text{niedrigster Preis} \cdot 70) / \text{Angebotspreis}$$

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 70

Kriterium:

Art: Kosten

Bezeichnung: Verkaufspreise Catering anl. Drittveranstaltungen

Beschreibung: Das Getränke- und Speisenangebot ist mit dem Drittveranstalter in Bezug auf die Auswahl abzustimmen. Der AN liefert auf Bestellung Speisen und Getränke inkl. Serviceleistungen. Die Preisgestaltung wird hierbei zwischen AN und Kunden vereinbart. Der AN ist in diesem Falle Dienstleister. Der AN hat dem Kunden Menüs in unterschiedlichen Kategorien anzubieten. Das in der Anlage C abgefragte Speisen- und Getränkeportfolio ist als Bestandteil der Ausschreibung vollständig auszufüllen. Die angebotenen Preise werden als bindend sowie orientierend für nicht aufgeführte Speisen und Getränke angesehen. Zusätzliche Kostenverrechnungen wie Handlingfee, anteilige Personalkostenaufwendungen oder dgl. sind im späteren Geschäftsbetrieb ausdrücklich nicht gestattet. Die Einkaufs- und Verkaufspreise sind als Nettopreise auszuweisen. Die Kalkulation hat auf marktüblichen, eigenen Einkaufspreisen zu erfolgen. Bitte geben Sie diese mit an. Sollten sich aufgrund der vorgeschriebenen Verwendung von Sponsorenprodukten bei Drittveranstaltungen des SSV JR außerhalb des Spieltages im Einzelfall höhere Einkaufspreise ergeben, ist eine entsprechende Erhöhung der Verkaufspreise möglich. Der AG behält sich das Recht vor, Belege zur Ermittlung der Einkaufspreise, die dem Angebot zugrunde gelegt wurden, vom AN anzufordern. Wertung Zur Wertung werden die angegebenen Verkaufspreise herangezogen. Die Einzelpositionen werden aufsummiert. Der günstigste Anbieter erhält die volle Punktzahl und legt dabei den Bewertungsmaßstab von 100 % fest. Die darüber liegenden Angebote

werden in Relation gesetzt und erhalten prozentual von der Angebotssumme die entsprechend niedrigere Punktzahl. Es wird folgende Formel herangezogen. Punkte = (niedrigster Preis * 80) / Angebotspreis

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 80

Kriterium:

Art: Qualität

Bezeichnung: Konzept Kundenorientierung & Qualitätssicherung

Beschreibung: Erstellen Sie ein anschauliches Konzept zum Thema Kundenorientierung & Qualitätssicherung, aus dem hervorgeht, wie Sie den Kunden in den drei relevanten Catering-Bereichen Public Catering, Business Catering und Catering anl. Drittveranstaltungen ins Zentrum Ihres Handelns stellen. Gehen Sie dabei auf die folgenden drei Kernaspekte ein: a) Gestaltung der Zusammenarbeit, Routinen und Kommunikation mit Ihren Hauptkunden (SBA und SSV JR) b) Sicherstellung der unmittelbaren Zufriedenheit der unterschiedlichen Endkunden im Modell des SERVQUAL-Ansatzes (Drittveranstaltungskunde, Business Gast /Kunde am Spieltag, Stadiongast/-kunde Public am Spieltag). Gehen Sie dabei auf die Zufriedenheitsdimensionen Zuverlässigkeit, Leistungskompetenz, Annehmlichkeit des tangiblen Umfeldes, Einfühlungsvermögen und Reaktionsfähigkeit ein. c) Gestaltung des Beschwerdemanagements im Hinblick auf alle relevanten Kundengruppen. Handeln sie dabei die folgenden Phasen des Beschwerdemanagements ab: Stimulierung, Annahme, Bearbeitung, Reaktion, Auswertung, Controlling, Reporting, Nutzung. Legen Sie bei der Erstellung des Konzepts Wert auf eine transparente, umsetzbare und nachvollziehbare Veranschaulichung. Auf eine korrekte Rechtschreibung, Zeichensetzung und Grammatik sowie auf eine strukturierte und systematische Aufstellung, unter anderem durch den Einsatz zielführender und unterstützender Visualisierungen, wird ebenfalls Wert gelegt. Das Konzept hat den Umfang von sechs DIN A4-Seiten unter Einhaltung der vorgegebenen Standards für Form & Layout nicht zu überschreiten. Die vorgegebenen Standards für das Konzept finden Sie in Anlage 9. Sollte das Konzept die Vorgabe von sechs DIN A4-Seiten überschreiten, wird der Bieter von der weiteren Wertung ausgeschlossen. Wertung Sehr übersichtlich und sehr umfänglich beschrieben 90 - 120 Punkte Sehr übersichtliche und lückenlose Darstellung der Sachverhalte; Sehr transparente Schilderung; Sehr gut nachvollziehbare und zusammenhängende Beschreibungen, auf die Wünsche und Zufriedenheit der Kunden wird hervorragend eingegangen; es ist zu erwarten, dass sowohl die Hauptkunden als auch die Endkunden absolut zufriedengestellt werden. Übersichtlich und gut beschrieben 60 - 89 Punkte Gute Darstellung der Sachverhalte; Transparente Schilderung; Nachvollziehbare und zusammenhängende Beschreibungen; auf die Wünsche und Zufriedenheit der Kunden wird gut eingegangen; es ist zu erwarten, dass sowohl die Hauptkunden als auch die Endkunden zufriedengestellt werden. Lückenhaft und unübersichtlich beschrieben 30 - 59 Punkte Lückenhafte Darstellung der Sachverhalte; Nur teilweise transparente Schilderung; Schwer nachvollziehbare und nur teilweise zusammenhängende Beschreibungen; auf die Wünsche und Zufriedenheit der Kunden wird nur teilweise eingegangen; es ist zu erwarten, dass die Hauptkunden oder die Endkunden nur teilweise zufriedengestellt werden. Mangelhaft beschrieben und lückenhafte Darstellung 0 - 29 Punkte Mangelhafte Darstellung der Sachverhalte; Intransparente Schilderung; Nicht nachvollziehbare und widersprüchliche Beschreibungen; Unübersichtliche Konzeptionierung; auf die Wünsche und Zufriedenheit der Kunden wird kaum eingegangen; es ist zu erwarten, dass die Hauptkunden oder die Endkunden nicht zufriedengestellt werden.

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 120

Kriterium:

Art: Qualität

Bezeichnung: Konzept Materialwirtschaft

Beschreibung: Erstellen Sie ein anschauliches Konzept zum Thema Materialwirtschaft, aus dem hervorgeht, wie Sie die Beschaffung, den Produktionsbetrieb sowie die Logistik für die drei Catering-Bereiche Public Catering, Business Catering und Catering anl.

Drittveranstaltungen planen. Gehen Sie dabei auf alle wesentlichen Beschaffungs-, Produktions- sowie Logistikprozesse ein. Legen Sie bei der Erstellung des Konzepts Wert auf eine transparente, umsetzbare und nachvollziehbare Veranschaulichung. Zeigen Sie zudem die geplante Vorgehensweise zur Beschaffung von Bio-Zutaten sowie die Produktion von Bio-Erzeugnissen auf. Auf eine korrekte Rechtschreibung, Zeichensetzung und Grammatik sowie auf eine strukturierte und systematische Aufstellung, unter anderem durch den Einsatz zielführender und unterstützender Visualisierungen, wird ebenfalls Wert gelegt. Das Konzept hat den Umfang von drei DIN A4-Seiten unter Einhaltung der vorgegebenen Standards für Form & Layout nicht zu überschreiten. Die vorgegebenen Standards für das Konzept finden Sie in Anlage 9. Sollte das Konzept die Vorgabe von drei DIN A4-Seiten überschreiten, wird der Bieter von der weiteren Wertung ausgeschlossen. Wertung Sehr übersichtlich und sehr umfänglich beschrieben 45 - 60 Punkte Sehr übersichtliche und lückenlose Darstellung der Sachverhalte; Sehr transparente Schilderung; Sehr gut nachvollziehbare und zusammenhängende Beschreibungen; die Planung der wesentlichen Geschäftsprozesse ist hervorragend durchdacht und lässt einen absolut reibungslosen Ablauf erwarten. Übersichtlich und gut beschrieben 30 - 44 Punkte Gute Darstellung der Sachverhalte; Transparente Schilderung; Nachvollziehbare und zusammenhängende Beschreibungen; die Planung der wesentlichen Geschäftsprozesse ist gut durchdacht und lässt einen reibungslosen Ablauf erwarten. Lückenhaft und unübersichtlich beschrieben 15 - 29 Punkte Lückenhafte Darstellung der Sachverhalte; Nur teilweise transparente Schilderung; Schwer nachvollziehbare und nur teilweise zusammenhängende Beschreibungen; die Planung der wesentlichen Geschäftsprozesse ist teilweise lückenhaft und lässt einen nur eingeschränkt reibungslosen Ablauf erwarten. Mangelhaft beschrieben und lückenhafte Darstellung 0 - 14 Punkte Mangelhafte Darstellung der Sachverhalte; Intransparente Schilderung; Nicht nachvollziehbare und widersprüchliche Beschreibungen; Unübersichtliche Konzeptionierung; die Planung der wesentlichen Geschäftsprozesse ist mangelhaft. und lässt keinen reibungslosen Ablauf erwarten.

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 60

Kriterium:

Art: Qualität

Bezeichnung: Konzept Personalmanagement

Beschreibung: Erstellen Sie ein anschauliches Konzept zum Thema Personalmanagement, aus dem hervorgeht, wie Sie Ihr Personalmanagement für die drei Catering-Bereiche Public Catering, Business Catering und Catering anl. Drittveranstaltungen planen. Gehen Sie dabei auf alle wesentlichen Phasen/Elemente des Personalmanagements ein. Dies sind im Zusammenhang mit diesem Konzept: Rekrutierung, Entwicklung, Bindung, Führung und Administration. Legen Sie bei der Erstellung des Konzepts Wert auf eine transparente, umsetzbare und nachvollziehbare Veranschaulichung. Auf eine korrekte Rechtschreibung, Zeichensetzung und Grammatik sowie auf eine strukturierte und systematische Aufstellung, unter anderem durch den Einsatz zielführender und unterstützender Visualisierungen, wird ebenfalls Wert gelegt. Das Konzept hat den Umfang von sechs DIN A4-Seiten unter Einhaltung der vorgegebenen Standards für Form & Layout nicht zu überschreiten. Die vorgegebenen Standards für das Konzept finden Sie in Anlage 9. Sollte das Konzept die Vorgabe von sechs DIN A4-Seiten überschreiten, wird der Bieter von der weiteren Wertung

ausgeschlossen. Wertung Sehr übersichtlich und sehr umfanglich beschrieben 90 - 120 Punkte Sehr übersichtliche und lückenlose Darstellung der Sachverhalte; Sehr transparente Schilderung; Sehr gut nachvollziehbare und zusammenhängende Beschreibungen; die Planung des Personalmanagements ist hervorragend durchdacht und lässt einen absolut reibungslosen Ablauf erwarten. Übersichtlich und gut beschrieben 60 - 89 Punkte Gute Darstellung der Sachverhalte; Transparente Schilderung; Nachvollziehbare und zusammenhängende Beschreibungen; die Planung des Personalmanagements ist gut durchdacht und lässt einen reibungslosen Ablauf erwarten. Lückenhaft und unübersichtlich beschrieben 30 - 59 Punkte Lückenhafte Darstellung der Sachverhalte; Nur teilweise transparente Schilderung; Schwer nachvollziehbare und nur teilweise zusammenhängende Beschreibungen; die Planung des Personalmanagements ist teilweise lückenhaft und lässt einen nur eingeschränkt reibungslosen Ablauf erwarten. Mangelhaft beschrieben und lückenhafte Darstellung 0 - 29 Punkte Mangelhafte Darstellung der Sachverhalte; Intransparente Schilderung; Nicht nachvollziehbare und widersprüchliche Beschreibungen; Unübersichtliche Konzeptionierung; die Planung des Personalmanagements ist mangelhaft und lässt keinen reibungslosen Ablauf erwarten.

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 120

Kriterium:

Art: Qualität

Bezeichnung: Angebotspräsentation

Beschreibung: Mit allen Bietern wird eine Angebotspräsentation durchgeführt. Die Präsentation erfolgt an einem gemeinsamen Termin (voraussichtlich in KW 12 2025) aller Bieter in Regensburg. Die Bewertung wird durch eine fünfköpfige Jury bestehend aus je zwei Vertretern des AGs, einem Vertreter der Einkaufsabteilung der REWAG sowie zwei Vertretern des SSV JR durchgeführt. Die bei der Präsentation erreichte Punktzahl (höchstens 150 Punkte) wird zu den bisher erreichten Punkten addiert. Den Zuschlag erhält der Bewerber mit der höchsten Gesamtpunktzahl. Im Rahmen der Angebotspräsentation hat der Bewerber eine Unternehmensvorstellung gemäß Wertungsmatrix vorzunehmen (Anlage 8).

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 150

5.1.11. Auftragsunterlagen

Sprachen, in denen die Auftragsunterlagen offiziell verfügbar sind: Deutsch

Internetadresse der Auftragsunterlagen: <https://plattform.aumass.de/Veroeffentlichung/av2425a3-eu>

Ad-hoc-Kommunikationskanal:

URL: <https://plattform.aumass.de/Veroeffentlichung/av2425a3-eu>

5.1.12. Bedingungen für die Auftragsvergabe

Verfahrensbedingungen:

Voraussichtliches Datum der Absendung der Aufforderungen zur Angebotseinreichung: 03/02 /2025

Bedingungen für die Einreichung:

Elektronische Einreichung: Erforderlich

Adresse für die Einreichung: <https://plattform.aumass.de/Veroeffentlichung/av2425a3-eu>

Sprachen, in denen Angebote oder Teilnahmeanträge eingereicht werden können: Deutsch
Varianten: Nicht zulässig

Die Bieter können mehrere Angebote einreichen: Nicht zulässig

Frist für den Eingang der Teilnahmeanträge: 24/01/2025 10:00:00 (UTC+01:00)

Mitteuropäische Zeit, Westeuropäische Sommerzeit

Dauer, während der das Angebot gültig bleiben muss: 60 Tage

Informationen, die nach Ablauf der Einreichungsfrist ergänzt werden können:

Nach Ermessen des Käufers können alle fehlenden Bieterunterlagen nach Fristablauf nachgereicht werden.

Zusätzliche Informationen: fehlende und unvollständige Unterlagen werden nachgefordert

Auftragsbedingungen:

Die Auftragsausführung muss im Rahmen von Programmen für geschützte

Beschäftigungsverhältnisse erfolgen: Nein

Elektronische Rechnungsstellung: Erforderlich

5.1.16. Weitere Informationen, Schlichtung und Nachprüfung

Überprüfungsstelle: Vergabekammer Nordbayern

Informationen über die Überprüfungsfristen: Ein Nachprüfungsverfahren zur Vergabekammer ist unzulässig, soweit mehr als 15 Kalendertage nach Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, vergangen sind (§ 160 Abs. 3 Nr. 4 GWB). Erkennt der Bewerber Verstöße gegen Vergabevorschriften, so hat er diese innerhalb von 10 Tagen nach Kenntniserlangung gegenüber dem Auftraggeber zu rügen (§134 und 160 Abs. 3 GWB bleiben unberührt).

Organisation, die zusätzliche Informationen über das Vergabeverfahren bereitstellt: das Stadtwerk Regensburg.Bäder und Arenen GmbH

TED eSender: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)

8. Organisationen

8.1. ORG-0001

Offizielle Bezeichnung: das Stadtwerk Regensburg.Bäder und Arenen GmbH

Registrierungsnummer: DE812596192

Postanschrift: Greflingerstraße 26

Stadt: Regensburg

Postleitzahl: 93055

Land, Gliederung (NUTS): Regensburg, Kreisfreie Stadt (DE232)

Land: Deutschland

E-Mail: ausschreibungen@dasstadtwerk.de

Telefon: +49 941601-0

Fax: +49 941601-2175

Profil des Erwerbers: <https://plattform.aumass.de/Veroeffentlichung/av2425a3-eu>

Rollen dieser Organisation:

Beschaffer

Organisation, die zusätzliche Informationen über das Vergabeverfahren bereitstellt

8.1. ORG-0002

Offizielle Bezeichnung: Vergabekammer Nordbayern

Registrierungsnummer: t:0981531277

Postanschrift: Promenade 27 (Schloss)

Stadt: Ansbach

Postleitzahl: 91522

Land, Gliederung (NUTS): Ansbach, Kreisfreie Stadt (DE251)

Land: Deutschland

E-Mail: vergabekammer.nordbayern@reg-mfr.bayern.de

Telefon: +49 98153-1277

Rollen dieser Organisation:

Überprüfungsstelle

8.1. ORG-0003

Offizielle Bezeichnung: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)

Registrierungsnummer: 0204:994-DOEVD-83

Stadt: Bonn

Postleitzahl: 53119

Land, Gliederung (NUTS): Bonn, Kreisfreie Stadt (DEA22)

Land: Deutschland

E-Mail: noreply.esender_hub@bescha.bund.de

Telefon: +49228996100

Rollen dieser Organisation:

TED eSender

Informationen zur Bekanntmachung

Kennung/Fassung der Bekanntmachung: d8494505-f52e-436c-bd2a-15ae83980c88 - 01

Formulartyp: Wettbewerb

Art der Bekanntmachung: Auftrags- oder Konzessionsbekanntmachung – Standardregelung

Unterart der Bekanntmachung: 19

Datum der Übermittlung der Bekanntmachung: 20/12/2024 09:45:24 (UTC+01:00)

Mitteuropäische Zeit, Westeuropäische Sommerzeit

Sprachen, in denen diese Bekanntmachung offiziell verfügbar ist: Deutsch

Veröffentlichungsnummer der Bekanntmachung: 788630-2024

ABl. S – Nummer der Ausgabe: 249/2024

Datum der Veröffentlichung: 23/12/2024