

Vergabeverfahren: Pausenverpflegung NaDiRa Fachtagung „Antisemitismus in der postmigrantischen Gesellschaft“

Das DeZIM-Institut ist ein im Jahr 2017 errichtetes außeruniversitäres Forschungsinstitut im Themenfeld Migration und Integration. Als eine ressortforschungsähnliche Einrichtung des Bundes nimmt es insbesondere Forschungs- und Entwicklungsaufgaben im Bereich der Familien-, Gleichstellungs-, Kinder- und Jugend-, Senioren- sowie Engagement Politik wahr.

Kurze Projektbeschreibung

Am 10. Dezember 2024 findet ein Symposium des NaDiRa (Nationaler Diskriminierungs- und Rassismus Monitor) in folgender Örtlichkeit der Humboldt Innovation statt.

- Festsaal, Luisenstr. 56, 10115 Berlin

Dafür wird ein externer Anbieter gesucht, der ganztägig von 9:00-17:00 Uhr **ein Catering für 70-100 Personen** zur Verfügung stellen kann.

Leistungsbeschreibung

Pausenverpflegung

Für die Verpflegung sind bitte folgende Parameter zu berücksichtigen:

- Verpflegung für 70-100 Personen
 - **vegetarisch/vegane** Speisen und Getränke; in der beigefügten Tabelle wird dies noch einmal konkretisiert
 - Getränkepauschale für den ganzen Tag (Kaffee, Tee, Wasser, Softdrinks und Wasserflaschen für das Podium)
 - 5 Stehtische im Cateringbereich
 - Geschirrservice und Personal für den Auf- und Abbau
 - **Ein bis zwei Wochen vor der Veranstaltung wird Ihnen die endgültige Teilnehmendenzahl mitgeteilt und nur diese soll auch abgerechnet werden.**

Zeitslots*	Speisen	Getränke	Personen
10.12.24 Empfang 9:30 bis 10:30 Uhr	Fingerfood, (auch veganes Angebot), Obst	Kaffee, Tee, Wasser, Saft, Softdrinks	70-100
10.12.24 Mittagessen 12:30 bis 13:30 Uhr	Menü bestehend aus Vorspeise, zwei Hauptgängen und Dessert	Kaffee, Tee, Wasser, Saft, Softdrinks	70-100
10.12.24 Pause 15:30 bis 16:30 Uhr	Obst, Gebäck, Kuchen	Kaffee, Tee, Wasser, Saft, Softdrinks	70-100

***Die Zeitslots können sich noch geringfügig ändern. Sobald die finale Agenda feststeht, wird dies dem Anbieter mitgeteilt.**

Zeitplan unsererseits:

Die Vergabe läuft bis zum **15.11.2024, 12:00 Uhr**
Anschließend umgehend Auswertung und Beauftragung.

Bewerbungs- und Angebotsbedingungen zum Vergabeverfahren

Falls Sie Interesse an der Durchführung des Auftrags haben, bitten wir um Erstellung eines Angebots auf Grundlage der oben beigefügten Leistungsbeschreibung und den untenstehend genannten Angebotsbedingungen.

1. Art und Umfang der Leistung

Das Deutsche Zentrum für Integrations- und Migrationsforschung (DeZIM) e.V. beabsichtigt im Rahmen einer **öffentlichen Ausschreibung** die oben beschriebenen Leistungen zu vergeben.

2. Bezeichnung der Stelle, bei der Fragen zur Ausschreibung gestellt werden können

Fragen sind bis zum **08.11.2024** ausschließlich über die folgende E-Mail-Adresse einzureichen: **einkauf@dezim-institut.de**. Die Fragen und Antworten werden allen Bieter*innen in anonymisierter Form dann anschließend zur Verfügung gestellt. Enthält die Ausschreibung nach Auffassung des*der Bieter*in Unklarheiten, so hat er*sie das DeZIM, unverzüglich an obige E-Mail-Adresse schriftlich darauf hinzuweisen.

3. Die Gesamtleistung bildet ein Los

4. Kosten

Für die Erstellung des Angebots werden keine Kosten erstattet.

5. Folgende Nachweise/Referenzen sind gem. Eignungskriterien dem Angebot zwingend mit beizufügen:

- Eigenerklärung zu §§ 123, 124 GWB
- Aktuelle Gewerbezentralregisterauskunft bzw. Eigenerklärung, dass nachweislich die Voraussetzungen für einen Ausschluss nach § 19 Abs. 1 MiLoG nicht vorliegen

6. Angebotsunterlagen

Neben den unter Punkt 5 geforderten Nachweisen/Referenzen sind dem Angebot folgende Unterlagen zwingend beizufügen:

- a) Paketpreis für Speisen, Geschirrservice und Personal zum Auf- und Abbau**
- b) Menüfolge**

7. Angebotsabgabe

Die Angebote können ausschließlich über die folgende E-Mail-Adresse eingereicht werden: **einkauf@dezim-institut.de**. Bitte nennen Sie im Betreff:

Angebot_Pausenverpflegung_NaDiRa_Fachtagung. Das Angebot muss in Textform (§ 126 b BGB) abgefasst sein. Das Angebot sollte einen Umfang von 20 MB nicht überschreiten. Ferner sollten alle zusammengehörenden Dokumente in einem Sendevorgang übertragen werden. Nach dem Eingang Ihres Angebotes erhalten Sie von uns eine Eingangsbestätigung.

8. Angebotsfrist

Die Angebote müssen bis zum **15.11.2024 12:00 Uhr** eingegangen sein. Angebote, die nach der Frist eingehen, werden ausgeschlossen. Angebote, die auf dem Postweg eingehen, müssen vom Verfahren ausgeschlossen werden. Diese Frist gilt auch für nachträgliche Berichtigungen und Änderungen des Angebotes.

9. Berichtigungen/Änderungen oder Rücknahme des Angebots

Berichtigungen und Änderungen des Angebots sind bis zum Ablauf der Angebotsfrist zulässig und unterliegen denselben Formerfordernissen wie das Angebot selbst. Bei Abgabe eines überarbeiteten Angebotes ist klarzustellen, in welchem Umfang das vorherige Angebot gültig bleibt. Die Rücknahme eines Angebotes ist bis zum Ablauf der Angebotsfrist zulässig. Sie hat in der gleichen Form wie die Angebotsabgabe zu erfolgen.

10. Zuschlagskriterien

Der Zuschlag wird gemäß § 43 Abs. 1 UVgO auf das unter Berücksichtigung aller Umstände wirtschaftlichste Angebot erteilt. Der niedrigste Angebotspreis ist nicht entscheidend. Für die Angebotswertung im Hinblick auf die Erteilung des Zuschlags erfolgt die Wertung anhand der folgenden Zuschlagskriterien

und ihrer jeweiligen Gewichtung:

Zuschlagskriterium	max. Punktzahl
Paketpreis für alle drei Tage inkludiert Speisen, Geschirrservice und Personal zum Auf- und Abbau	80
Konzept der Speisen / Menüfolge <ul style="list-style-type: none"> • Das Konzept wird hinsichtlich der Zusammenstellung der Speisen bewertet 	20

Begründung für die vorgenommene Gewichtung:

Preis: Der Preis als das objektivste Merkmal bei der Vergabe nach dem wirtschaftlich günstigsten Angebot ist unser Hauptkriterium bei der Vergabe. Mit der Vorgabe einer Gewichtung von 80 Punkten wird deutlich, dass das Preiskriterium nicht untergeordnet, der Preis also nicht marginalisiert wird. Der Preis untergliedert sich bei dieser Vergabe in Speisen, Geschirrservice und Personal für den Auf- und Abbau. Das Angebot mit dem niedrigsten Wertungspreis erhält die maximal mögliche Punktzahl. Die anderen Angebote erhalten nach Maßgabe der folgenden Formel unten entsprechend weniger Punkte.

Menüfolge: Die Gewichtung mit insgesamt 20 Punkten macht deutlich, dass der qualitativen Ausgestaltung des Menüs ebenfalls eine besondere Bedeutung zukommen muss. Das Konzept wird hinsichtlich der Zusammenstellung der Speisen bewertet.

Bewertung anhand der Zuschlagskriterien

Die Vergabe der Punkte beim Preis erfolgt nach folgender Berechnung:

Beispiel Berechnungsmethode:

$$\text{Punktzahl Bieter} = \frac{\text{Niedrigster Preis} \times \text{Punktzahl max.}}{\text{Preis Bieter}}$$

Die Vergabe der Punkte bei der Menüfolge erfolgt nach folgenden Vorgaben:

- **Abstimmung der Speisen aufeinander: Vorspeise – Hauptspeise – Dessert (10 Punkte)**
- **Frische und Regionalität (10 Punkte)**

11. Sonstiges

Es wird darauf hingewiesen, dass die Bieter*innen mit der Abgabe ihres Angebotes auch den Bestimmungen über nicht berücksichtigte Angebote unterliegen (§ 46 UVgO).

Ferner gelten unsere AGB's und Nebenangebote sind nicht zulässig und werden ausgeschlossen.

Wir behalten uns vor, auch ohne vorherige Verhandlung auf das Erstangebot den Zuschlag zu erteilen.

12. Zuschlags- und Bindefrist

Zuschlags- und Bindefrist endet am **10.12.2024**.