

Utvärderingsprotokoll restaurangverksamhet i Nacka stadshus 2018

I upphandlingen inkom X anbud. Sista anbudsdag i upphandlingen var 2019-01-29.

Anbud	Anbudsgivare	Organisationsnummer

Kvalificering

I kvalificeringen kontrolleras samtliga krav som ställts på leverantören.

Anbuden från X anbudsgivare uppfyllde samtliga krav och gick vidare till utvärdering.

Utvärdering

Utvärderingskriterierna nedan bedömdes med 0, 10, 50, 75 eller 100 poäng vardera och en intern viktning per huvudkriterium gjordes.

- **Beskrivning av uppdragets utförande:**
 - varför anbudsgivaren vill driva restaurangverksamheten i Nacka stadshuset samt hur Nacka kommun kommer att främjas.
 - tilltänkt utbud och priser.
- **Organisation, kvalitetssäkring och hållbarhet**
 - på vilket sätt restaurangpersonalen på plats kommer att ha möjlighet att påverka restaurangverksamhetens utbud, kvalitet och utveckling samt ägares och/eller företagsledningens engagemang i den dagliga driften för att säkerställa kompetens, kvalitet och snabba beslutsvägar.
 - hur anbudsgivaren arbetar med hållbarhetsfrågor för att tillmötesgå Nacka kommuns önskemål om ett hållbart utbud samt på vilket sätt detta kommer att synliggöras.
- **Personal**
 - på tilltänkta nyckelpersoner bifoga CV samt två (2) referenser på sin yrkesroll (restaurangchef och/eller köksmästare).
 - om anbudsgivaren har egen ”pool” av extrapersonal eller använder bemanningsbolag för inhyrd personal.

- **Ekonomi**

- Sammanställning av en årsbudget för verksamhetsår ett (1) baserad på nuvarande pris och kostnadsnivåer.

Muntlig presentation

Fyra anbudsgivare hade möjlighet att vinna och bjöds in till muntlig presentation av respektive anbud. De muntliga presentationerna poängsattes 0–30 poäng per kriterium nedan:

- relevans för uppdraget
- verifierar lämnat anbud
- visar återrapporteringsförmåga d v s förmåga att återge hur man arbetat i tidigare uppdrag och vad som blev resultatet
- visar omdöme och integritet – professionalism
- visar kommunikationsförmåga – förmågan att skapa kontakt

Kriterierna viktades inbördes och poängen summerades med kriterierna i anbudet till en total utvärderingspoäng.

Sammanställning utvärderingskriterier

Utvärderingen av beskrivningar på kriterierna i anbuderna och de muntliga presentationerna gav följande poäng.

Kriterier						
	Viktning					
6.1.1 Beskrivning av uppdragets utförande	50%					
6.1.2 Kvalitet och hållbarhet	25%					
6.1.3 Personal	15%					
6.1.4 Ekonomi	10%					
Summa viktad poäng						
5.6 Muntlig presentation	100%					
Total utvärderingspoäng						
Placering						

Efter utvärdering framgick att anbudsgivare nummer X (sekretess) nått högst utvärderingspoäng och därmed hade det ekonomiskt mest fördelaktiga anbudet.