

ZUSCHLAGSKRITERIEN:

Den Zuschlag erhält das wirtschaftlich günstigste Angebot gemäß nachstehenden Kriterien (Gewichtung in Klammern):

- 1. Eignung sowie Schlüssigkeit und Kreativität des Speisen-Konzepts (35 %)**
Insbesondere im Hinblick auf Einhaltung der Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung (Nachhaltigkeit, Regionalität, veganes Angebot etc.) und Realisierung, Detailgenauigkeit in der Konzeption, Stringenz in der Organisation und höchsten Anspruch an das Catering im Einklang mit Idee und Anspruch der Veranstaltung.
Für die Schlüssigkeit und Kreativität des Konzepts werden bis zu 35 Punkte vergeben.
- 2. Konsistenz der Aufbau-, Ablauf-, Personal- und Abbauplanung (30 %)**
Insbesondere im Hinblick auf einzuhaltende Fristen bei der Produktion und der Zusammenführung aller Gewerke vor Ort (Logistik), Verpflegungszeiten der Gäste. Für die Konsistenz der Aufbau-, Ablauf-, Personal- und Abbauplanung werden bis zu 30 Punkte vergeben.
- 3. Preis des Angebots (35 %)**
In die Bewertung des Angebots fließt der Gesamtangebotspreis ein. Die darin enthaltenen optionalen Leistungen fließen mit 70 % ihres Endpreises in die Gesamtbewertung ein. Diese Gesamtsumme wird in der Leistungsverzeichnis-Excel-Tabelle ermittelt.
Der niedrigste angebotene Preis erhält 35 Punkte. Die übrigen Angebote erhalten entsprechend dem Preisabstand zum niedrigsten Angebot weniger Punkte.