

Zuschlagskriterien / Bewertungsmatrix zur Vergabe

Zuschlagskriterien - Allgemeine Erläuterung zum Wertungssystem:

Der Zuschlag erfolgt auf das wirtschaftlich beste Angebot. Für die Ermittlung des wirtschaftlich besten Angebots werden die Höhe des angebotenen Pachtzinses und die im Folgenden dargestellten qualitativen Kriterien entsprechend der ebenfalls im Folgenden dargestellten Gewichtung bewertet. Dabei wird jedes Unterkriterium für die Ermittlung des Angebotes bewertet. Der Bewertungsmaßstab für die Punktevergabe jedes Unterkriteriums ergibt sich aus der entsprechenden Matrix der einzelnen Lose. Für die Bewertung der einzelnen Kriterien / Unterkriterien gilt dabei je besser ein Bieter die geforderten Leistungen erfüllt, desto mehr Punkte werden vergeben.

Bewertungsmatrix und Wichtung

Die Bewertung erfolgt nach den Kriterien:		Wichtungszahl
1.	Qualität des eingereichten gastronomischen Konzeptes	25
1.1	Speisen- / Getränkeangebot im Hinblick auf die Preisgestaltung	5
1.2	Speisen- / Getränkeangebot im Hinblick auf die Berücksichtigung besonderer Zielgruppen (z.B. Kinder, Senioren)	5
1.3	Berücksichtigung von regionalen Speiseangeboten	5
1.4	Berücksichtigung von saisonalen Speiseangeboten	5
1.5	Berücksichtigung von vegetarischen / veganen Speiseangeboten	5
2.	Qualität des eingereichten Gebäude- und Ausstattungskonzeptes	25
2.1	Möblierungskonzept und dessen Qualitätsanmutung	5
2.2	Umgang mit besonderen Zielgruppen (z.B. Familien)	5
2.3	Erscheinungsbild des Gebäudes	10
2.4	Qualitätsanmutung des Gebäudes	5
3.	Ökologische und Nachhaltigkeitsaspekte	20
3.1	Bioanteil	5
3.2	Fairtrade-Produktanteil	5
3.3	Einsatz von Mehrweg- oder Einwegprodukten	10
4.	Preis	30
4.1	Finanzielles Angebot	30
Ergebnis der Punktbewertung		100

1. Qualität des eingereichten gastronomischen Konzeptes

1.1 Speisen- / Getränkeangebote im Hinblick auf die Preisgestaltung

- 0 bis 1 Punkte: Die Preise für das Speisen- und Getränkeangebot liegen zu einem erheblichen Teil / vollständig / oder für wichtige Positionen deutlich über dem ortsüblichen Niveau der Gastronomie.
- 2 bis 3 Punkte: Die Preise für das Speisen- und Getränkeangebot liegen teilweise oder für einzelne Positionen deutlich über dem ortsüblichen Niveau der Gastronomie.
- 4 bis 5 Punkte: Das Speisen- und Getränkeangebot liegt für die meisten Positionen oder vollständig im ortsüblichen Niveau der Gastronomie.

1.2 Speisen- / Getränkeangebote im Hinblick auf die Berücksichtigung besonderer Zielgruppen (z.B. Kinder, Senioren)

- 0 bis 1 Punkte: Auf die unterschiedlichen Anforderungen wird nicht eingegangen. Das Speisen- und Getränkeangebot ist nicht auf die Bedürfnisse der Gartenschaubesucher abgestimmt.
- 2 bis 3 Punkte: Auf die unterschiedlichen Anforderungen wird möglichst eingegangen. Das Speisen- und Getränkeangebot ist meist auf die Bedürfnisse der Gartenschaubesucher abgestimmt.
- 4 bis 5 Punkte: Auf die unterschiedlichen Anforderungen wird optimal eingegangen. Das Speisen- und Getränkeangebot ist perfekt auf die Bedürfnisse der Gartenschaubesucher abgestimmt.

1.3 Berücksichtigung von regionalen Speiseangeboten / Frische

- 0 bis 1 Punkte: Auf die regionalen Speiseangebote wird nicht oder nur wenig eingegangen. Das Speisenangebot greift die regionalen Besonderheiten nicht / zu wenig auf. Frische Zutaten mit möglichst kurzen Transportwegen werden nicht oder fast nicht verwendet.
- 2 bis 3 Punkte: Auf die regionalen Speiseangebote wird möglichst eingegangen. Das Speisenangebot ist überwiegend auf die regionalen Besonderheiten abgestimmt. Frische Zutaten mit möglichst kurzen Transportwegen werden teilweise verwendet.
- 4 bis 5 Punkte: Auf die regionalen Speiseangebote wird weitaus überwiegend / optimal eingegangen. Das Speisenangebot ist überwiegend / perfekt auf die regionalen Besonderheiten abgestimmt. Frische Zutaten mit möglichst kurzen Transportwegen werden überwiegend / durchgängig verwendet.

1.4 Berücksichtigung von saisonalen Speiseangeboten

- 0 bis 1 Punkte: Auf ein saisonales Speisensortiment wird nicht oder nur wenig eingegangen.
- 2 bis 3 Punkte: Auf ein saisonales Speisensortiment wird möglichst eingegangen. Das Speisenangebot ist überwiegend auf die saisonalen Besonderheiten abgestimmt.
- 4 bis 5 Punkte: Auf ein saisonales Speisensortiment wird weitaus überwiegend / optimal eingegangen. Das Speisenangebot ist perfekt auf die saisonalen Besonderheiten abgestimmt.

1.5 Berücksichtigung von vegetarischen / veganen Speiseangeboten

- 0 bis 1 Punkte: Auf ein vegetarisches / veganes Speiseangebot wird nicht oder nur wenig eingegangen. Es werden keine speziellen Gerichte angeboten.
- 2 bis 3 Punkte: Auf ein vegetarisches / veganes Speiseangebot wird möglichst eingegangen. Es werden spezielle Gerichte angeboten.
- 4 bis 5 Punkte: Auf ein vegetarisches / veganes Speiseangebot wird weitaus überwiegend / optimal eingegangen. Es wird eine Vielzahl vielfältiger Gerichte angeboten.

2. Qualität des eingereichten Gebäude- und Ausstattungskonzepts

2.1 Möblierungskonzept und dessen Qualitätsanmutung

- 0 bis 1 Punkte: Das Möblierungskonzept (z.B. Anzahl und Art der Sitzplätze und Dekoration) und dessen Qualitätsanmutung werden nicht oder nur wenig angegeben bzw. entsprechen nicht Vorgaben der Örtlichkeit und / oder ist unzureichend.
- 2 bis 3 Punkte: Das Möblierungskonzept (z.B. Anzahl und Art der Sitzplätze und Dekoration) und dessen Qualitätsanmutung sind angemessen und entsprechen den Vorgaben der Örtlichkeit.
- 4 bis 5 Punkte: Das Möblierungskonzept (z.B. Anzahl und Art der Sitzplätze und Dekoration) und dessen Qualitätsanmutung erscheinen für die Örtlichkeit angemessen.

2.2 Umgang mit besonderen Zielgruppen (z.B. Familien)

- 0 bis 1 Punkte: Auf den Umgang mit besonderen Zielgruppen wird nicht eingegangen.
- 2 bis 3 Punkte: Auf den Umgang mit besonderen Zielgruppen wird teilweise eingegangen.
- 4 bis 5 Punkte: Auf den Umgang mit besonderen Zielgruppen wird überzeugend eingegangen.

2.3 Erscheinungsbild des Gebäudes

- 0 bis 3 Punkte: Das Erscheinungsbild des Gebäudes (bzw. bei LOS 6 dessen Innen- und Außengestaltung) vermittelt kein angenehmes Ambiente und ist unpassend für eine Gartenschau gewählt.

- 4 bis 6 Punkte: Das Erscheinungsbild des Gebäudes (bzw. bei LOS 6 dessen Innen- und Außengestaltung) vermittelt ein akzeptables Ambiente und ist zweckmäßig für eine Gartenschau gewählt und / oder teilweise stimmig zum Konzept der Veranstaltung
- 7 bis 10 Punkte: Das Erscheinungsbild des Gebäudes (bzw. bei LOS 6 dessen Innen- und Außengestaltung) vermittelt ein angenehmes Ambiente und ist sehr passend / überzeugend für eine Gartenschau gewählt und ist stimmig zum Konzept der Veranstaltung.

2.4 Qualitätsanmutung des Gebäudes

- 0 bis 1 Punkte: Die Gebäude und sämtliche Ausstattungsgegenstände sind von niedriger Qualitätsanmutung und sind unpassend für eine Gartenschau gewählt.
- 2 bis 3 Punkte: Die Gebäude und sämtliche Ausstattungsgegenstände sind von normaler Qualitätsanmutung und damit zweckmäßig für eine Gartenschau gewählt.
- 4 bis 5 Punkte: Die Gebäude und sämtliche Ausstattungsgegenstände sind von höchster Qualitätsanmutung und sind sehr passend für eine Gartenschau gewählt.

3. Ökologische und Nachhaltigkeitsaspekte

3.1 Bioanteil

- 0 bis 1 Punkte: Das Warenangebot enthält kaum relevante Bio-Produkte. Es können diesbezüglich keine gängigen Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.
- 2 bis 3 Punkte: Das Warenangebot enthält einige relevante Bio-Produkte. Es können diesbezüglich kaum gängige Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.
- 4 bis 5 Punkte: Das Warenangebot enthält einen großen Anteil an Bio-Produkten. Es können diesbezüglich gängige Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.

3.2 Fairtrade-Produktanteil

- 0 bis 1 Punkte: Das Warenangebot enthält kaum relevante Fairtrade-Produkte. Es können diesbezüglich keine gängigen Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.
- 2 bis 3 Punkte: Das Warenangebot enthält einige relevante Fairtrade-Produkte. Es können diesbezüglich kaum gängige Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.
- 4 bis 5 Punkte: Das Warenangebot enthält einen großen Anteil an Fairtrade-Produkten. Es können diesbezüglich gängige Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.

3.3 Einsatz von Mehrweg- oder Einwegprodukten

- 0 bis 3 Punkte: Der Gastronom verwendet weder Mehrweggeschirr noch zertifizierte Einwegartikel nach DIN EN 13432.
- 4 bis 7 Punkte: Der Gastronom verwendet teilweise Mehrweggeschirr und / oder zertifizierte Einwegartikel nach DIN EN 13432.
- 8 bis 10 Punkte: Der Gastronom verwendet überwiegend oder ausschließlich Mehrweggeschirr und / oder zertifizierte Einwegartikel nach DIN EN 13432.

4. Preis

4.1 Finanzielles Angebot

Das Angebot mit der höchsten Konzessionsabgabe soll die Höchstpunktzahl (30 Punkte) erhalten. Für niedrigere Konzessionsabgaben gibt es Punktabzüge, die prozentual der Preisdifferenz entsprechen.

Zur Erläuterung ein Beispiel:

Können für den Preis maximal 30 Punkte erzielt werden und liegt das zweitgünstigste Angebot 10 % unter der höchsten Konzessionsgebühr, so erhält der zweitgünstigste Bieter 27 Punkte für das Wertungskriterium Preis.