

Zuschlagskriterien

Die Angebote werden im Wege der vergleichenden Bewertung gewertet. Die Wertung erfolgt anhand folgender Zuschlagskriterien:

X Preis	☐ Zweckmäßigkeit	☐ Rentabilität
X Qualität	☐ Umwelteigenschaften	☐ Kundendienst und technische Hilfe
☐ Zugänglichkeit (insb. für Menschen mit Behinderung)	☐ Betriebskosten	☐ Lieferzeitpunkt, Lieferungs- oder Ausführungsfrist
☐ Ästhetik	☐ Lebenszykluskosten	☐ Qualifikation des einzusetzenden Personals
☐ Erfahrung des einzusetzenden Personals	☐ Innovative Eigenschaften	☐

Zu erzielende Punkte und Gewichtung:

Zuschlagskriterium	Punkte Unterkriterium (max. erreichbar)	Gewichtung Unterkriterium	Ergebnis Unterkriterium (max. erreichbar)	Punkte Oberkriterium (max. erreichbar)	Gewichtung Oberkriterium	Ergebnis Oberkriterium (max. erreichbar)
Preis				5	55%	275
Qualität Location				5	15%	75
Raum- und Flächenangebot	5	60%	300			
Erreichbarkeit und Infrastruktur	5	40%	200			
Qualität Technik				5	10%	50
Konzept der technischen Umsetzung	5	80%	400			
Konzept des Personals und der Betreuung	5	20%	100			
Qualität Catering				5	20%	100
Konzept der Speisen und Anrichtung	5	70%	350			
Konzept des Personals und der Betreuung	5	30%	150			
						500

Zuschlagskriterium Preis:

Die Punkteverteilung beim Preis erfolgt folgendermaßen:

Das Angebot mit dem niedrigsten Preis erhält 5 Punkte, ein Angebot mit einem Preis, der beim (mindestens) 2,0-fachen des niedrigsten Preises liegt, erhält 0 Punkte. Ein Angebot mit einem Preis, der zwischen dem 1,0-fachen und 2,0-fachen des niedrigsten Preises liegt, erhält die Punktzahl, die sich aus der linearen Interpolation nach der nachfolgenden Formel mit bis zu drei Stellen nach dem Komma ergibt:

$$\text{Punktzahl} = \text{Höchstpunktzahl} \times (2 - (\text{angebotener Preis} / \text{niedrigster Preis}))$$

Der Auftraggeber schließt den Vertrag mit dem Bieter, dessen Angebot die höchste gewichtete Gesamtpunktzahl (letzte Zeile der vorstehenden Tabelle) erhält.

Zuschlagskriterium Qualität | Location:

Die Punkteverteilung bei der Qualität der Location erfolgt folgendermaßen:

Raum- und Flächenangebot	
<u>Punkte</u>	<u>Beschreibung</u>
5	Mindestanforderungen werden deutlich übertroffen, insbesondere durch erheblich größere Raum- bzw. Flächenkapazitäten und/oder mehrere zusätzliche nutzbare Räume bzw. Flächen sowie Erfüllung weiterer Anforderungen.
4	Mindestanforderungen werden übertroffen, insbesondere durch größere Raum- bzw. Flächenkapazitäten und/oder zusätzliche nutzbare Räume bzw. Flächen sowie die Erfüllung weiterer Anforderungen.
3	Mindestanforderungen werden erfüllt und durch zusätzliche nutzbare Räume bzw. Flächen und Erfüllung weiterer Anforderungen ergänzt.
2	Mindestanforderungen werden erfüllt und durch einzelne optionale Raum- bzw. Flächenangebote ergänzt, ohne Erfüllung weiterer Anforderungen.
1	Mindestanforderungen werden erfüllt, ohne zusätzliche Raum- oder Flächenangebote und ohne Erfüllung weiterer Anforderungen.
0	Mindestanforderungen werden nicht erfüllt oder die Angaben sind nicht ausreichend nachvollziehbar.

Erreichbarkeit und Infrastruktur	
<u>Punkte</u>	<u>Beschreibung</u>
5	Sehr gute Erreichbarkeit (jeweils unter 5 Minuten einfach) mit hervorragender Anbindung an ÖPNV, Flughafen, Hotels und Parkmöglichkeiten.
4	Gute Erreichbarkeit (jeweils unter 10 Minuten einfach) mit geeigneter Anbindung und Infrastruktur; geringe Einschränkungen in einzelnen Bereichen.
3	Grundsätzlich gute Erreichbarkeit (jeweils unter 15 Minuten einfach), jedoch mit erkennbaren Schwächen bei Anbindung, Parkmöglichkeiten, Hotels.
2	Nur teilweise geeignete Erreichbarkeit (unter 20 Minuten einfach) und Infrastruktur mit Defiziten in mehreren Bereichen.
1	Weitgehend ungeeignete Erreichbarkeit (mehr als 20 und bis 30 Minuten einfach); wesentliche Anforderungen an Anbindung, Infrastruktur oder Barrierefreiheit weisen deutliche Defizite auf.
0	Keine ausreichenden Angaben zur Erreichbarkeit, Barrierefreiheit und Infrastruktur oder die Anforderungen werden nicht erfüllt.

Die gewichteten Punkte aus den Unterkriterien werden wie folgt bei dem Oberkriterium eingeordnet:

5	401-500
4	301-400
3	201-300
2	101-200
1	0-100

Zuschlagskriterium Qualität | Technik

Die Punkteverteilung bei der Qualität der Technik erfolgt folgendermaßen:

Konzept der technischen Umsetzung	
<u>Punkte</u>	<u>Beschreibung</u>
5	Sehr schlüssiges technisches Konzept mit hochwertiger Ausstattung (neuste Technologien und neuwertige Technik), optimaler Abstimmung auf die Veranstaltung und hoher Flexibilität, mit vollständig erfüllten optionalen Angeboten.
4	Schlüssiges technisches Konzept mit hochwertiger Ausstattung (neuste Technologien und neuwertige Technik) und guter Abstimmung auf die Veranstaltung; geringe Schwächen vorhanden, mit teilweise erfüllten optionalen Angeboten.
3	Grundsätzlich geeignetes technisches Konzept mit angemessener Ausstattung (leicht veraltete Technologien und gebrauchte Technik), jedoch erkennbaren Schwächen bei Abstimmung, Flexibilität oder einzelnen Veranstaltungsbereichen, ohne optionale Angebote.
2	Nur teilweise geeignetes technisches Konzept mit deutlichen Defiziten bei Ausstattung (veraltete Technologien und gut gebrauchte Technik), Veranstaltungsbezug oder Flexibilität, ohne optionale Angebote.
1	Weitgehend unzureichendes technisches Konzept; wesentliche Anforderungen werden nicht ausreichend berücksichtigt.
0	Kein verwertbares technisches Konzept oder keine ausreichende Darstellung der technischen Umsetzung.

Konzept des Personals und der Betreuung	
<u>Punkte</u>	<u>Beschreibung</u>
5	Sehr schlüssiges Personal- und Betreuungskonzept mit optimaler Personaleinsatzplanung, qualifizierten Technikern, klarer Projektleitung sowie kurzen Reaktionszeiten und überzeugender Vertretungsregelung.
4	Schlüssiges Konzept mit angemessener Personaleinsatzplanung, qualifiziertem Personal und guter Betreuung; geringe Schwächen vorhanden.
3	Grundsätzlich geeignetes Konzept mit nachvollziehbarer Personalplanung, jedoch erkennbaren Schwächen bei Qualifikation, Betreuung oder Reaktionszeiten.
2	Nur teilweise geeignetes Konzept mit deutlichen Defiziten bei Personaleinsatz, Qualifikation, Projektleitung oder Vertretungsregelung.
1	Weitgehend unzureichendes Konzept; wesentliche Anforderungen an Personal, Betreuung oder Organisation werden nicht ausreichend berücksichtigt.
0	Kein verwertbares Personal- und Betreuungskonzept oder keine ausreichende Darstellung der Leistungserbringung.

Die gewichteten Punkte aus den Unterkriterien werden wie folgt bei dem Oberkriterium eingeordnet:	
5	401-500
4	301-400
3	201-300
2	101-200
1	0-100

Zuschlagskriterium Qualität | Catering

Die Punkteverteilung bei der Qualität des Caterings erfolgt folgendermaßen:

Konzept der Speisen und Anrichtung	
<u>Punkte</u>	<u>Beschreibung</u>
5	Hauptmahlzeiten sind ausgewogen, enthalten sättigende Komponenten, angemessene Portionsgrößen und bieten bei Buffetkonzepten eine Nachschlagmöglichkeit.
4	Hauptmahlzeiten sind überwiegend ausgewogen und ausreichend portioniert; kleinere Defizite bei Zusammensetzung oder Nachschlagmöglichkeit sind erkennbar.
3	Mahlzeiten sind grundsätzlich ausreichend und angemessen portioniert, weisen jedoch erkennbare Defizite bei Ausgewogenheit oder Zusammensetzung auf.
2	Mahlzeiten sind teilweise ausreichend portioniert und enthalten einzelne sättigende Komponenten, weisen jedoch deutliche Defizite bei Ausgewogenheit, Zusammensetzung oder Portionsgröße auf.
1	Mahlzeiten erscheinen teilweise wenig sättigend oder unausgewogen; wesentliche Aspekte des Verpflegungskonzepts sind nicht ausreichend berücksichtigt.
0	Keine nachvollziehbaren Angaben zum Verpflegungskonzept oder das Konzept erfüllt die grundlegenden Anforderungen nicht.

Konzept des Personals und Betreuung	
<u>Punkte</u>	<u>Beschreibung</u>
5	Sehr schlüssiges Konzept mit optimaler Personaleinsatzplanung, qualifiziertem Personal sowie einem serviceorientierten, flexiblen und eigenständigen Betreuungskonzept.
4	Schlüssiges Konzept mit angemessener Personaleinsatzplanung, qualifiziertem Personal und gutem Service- und Betreuungskonzept; geringe Schwächen vorhanden.
3	Grundsätzlich geeignetes Konzept mit nachvollziehbarer Personalplanung und Betreuung, jedoch erkennbaren Schwächen bei Qualifikation, Service oder Flexibilität.
2	Nur teilweise geeignetes Konzept mit deutlichen Defiziten bei Personaleinsatz, Qualifikation, Betreuung oder Flexibilität.
1	Weitgehend unzureichendes Konzept; wesentliche Anforderungen an Personalplanung, Betreuung und Flexibilität werden nicht ausreichend berücksichtigt.
0	Kein verwertbares Konzept oder keine ausreichende Darstellung der vorgesehenen Personal- und Betreuungsleistung.

Die gewichteten Punkte aus den Unterkriterien werden wie folgt bei dem Oberkriterium eingeordnet:	
5	401-500
4	301-400
3	201-300
2	101-200
1	0-100