

DIENSTLEISTUNGSKONZESSION ZUR BETREIBUNG DER SEESTERN PANORAMA-BÜHNE

Bewertungs- und Zuschlagskriterien

Die Vergabeentscheidung erfolgt auf Grundlage eines transparenten, nachvollziehbaren Punktesystems. Maßgeblich ist die Qualität des eingereichten Betriebskonzepts sowie die fachliche und organisatorische Leistungsfähigkeit des Bewerbers. Ein besonderer Wert wird auf folgende Kriterien gelegt:

- Erfahrungen in der Durchführung und Organisation von Veranstaltungen,
- Erfahrungen in der Betreuung von Veranstaltungsstätten sowie im Bereich Gastronomie, Event-Catering und mobilem Catering,
- betriebliche Leistungsfähigkeit, insbesondere Personalstruktur, Qualifikationen und regionale Verfügbarkeit,
- Ausstattung und Ressourcen (z. B. eigenes Equipment),
- Qualität der eingereichten Konzepte zur Betreuung, zum Gäste-Catering und zur Vermarktung der Eventlocation,
- Referenzen aus Catering- und Veranstaltungsprojekten,
- bestehender Kundenstamm bzw. direkte Kontakte zu Veranstaltern.

Zur Bewertung der persönlichen und betrieblichen Zuverlässigkeit ist das Formblatt 124 LD (Eigenerklärung zur Eignung) vollständig ausgefüllt und unterschrieben mit dem Angebot einzureichen. Die Bewertung erfolgt anhand der inhaltlichen Vollständigkeit, Plausibilität sowie eventueller Negativmerkmale.

Die detaillierten Bewertungskriterien und ihre Gewichtung entnehmen Sie bitte der folgenden Übersicht.

Kriterium	Bewertungsmaßstab	Max. Punktzahl
1. Erfahrung in der Durchführung & Organisation von Veranstaltungen	Bewertung nach Jahren bis 5 Jahre → 3 Punkte jedes weitere Jahr → +1 Punkt	10
2. Erfahrung in der Betreuung von Veranstaltungsstätten	Bewertung nach Anzahl der Betriebsstätten + Betreiberjahre: bis 5 Jahre → 3 Punkte jedes weitere Jahr → +1 Punkt	10
3. Erfahrung in Gastronomie / Event-Catering / mobilem Catering	Bewertung nach Jahren: bis 5 Jahre → 3 Punkte jedes weitere Jahr → +1 Punkt	10
4. Anzahl der Betriebsstätten / Filialen	je Betriebsstätte → 1 Punkt	10

5. Regionaler Hauptsitz	vor Ort → 10 Punkte < 50 km → 5 Punkte 50 km → 0 Punkte	10
6. Festangestellte Mitarbeiter	Grundpunkte: 20 MA → 10 Punkte 5 MA → 5 Punkte < 5 MA → 0 Punkte Zusatzpunkte nach Qualifikation: Catering Organisation/Durchführung → je MA +2 Event Organisation/Durchführung → je MA +2 Verwaltung/Büro → je MA +1 Facility → je MA +2 Verkauf/Marketing → je MA +1	10 (Grundpunkte+Zusatzpunkte)
7. Pool an nicht festangestellten Mitarbeitern	< 10 MA → 0 Punkte 10 MA → 2 Punkte 50 MA → 5 Punkte	5
8. Eigenes Equipment (Catering, Event, Facility)	Bewertung nach Anzahl, Nützlichkeit, Vielfalt: 1–10 Punkte (Ermessensbewertung)	10
9. Kurzkonzept Betreuung der Eventlocation	1–10 Punkte	10
10. Kurzkonzept Gäste-Catering	1–10 Punkte	10
11. Kurzkonzept Vermarktung / Marketing / Akquise	1–5 Punkte	5
12. Referenzen Catering (Höchstanzahl Gäste)	< 100 Gäste → 1 Punkt 100 Gäste → 2 Punkte 500 Gäste → 3 Punkte 1.000 Gäste → 5 Punkte	5
13. Referenzen Veranstaltungen (Höchstanzahl Gäste)	< 100 Gäste → 1 Punkt 100 Gäste → 2 Punkte 500 Gäste → 3 Punkte 1.000 Gäste → 5 Punkte	5
14. Kundenstamm / Direktkontakte zu Veranstaltern	20 Kontakte → 1 Punkt 50 Kontakte → 3 Punkte 100 Kontakte → 5 Punkte	5

Gesamt		115 Punkte
---------------	--	-------------------