

Die Zuschlagskriterien werden an den eingereichten Entwürfen und Ausführungsbeschreibungen bewertet. Bewerter: Jury, bestehend aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Geschäftsbereichs des Oberbürgermeisters

Rahmenvertrag für Cateringleistungen für Veranstaltungen Lose 5 und 6									
Nr.	Kriterium	Wichtungs- faktor	Punktekategorien				Maximal erreichbare Punktzahl	erreichte Punkte	Begründung
			0	1	2	3			
1	Bewertung des Menüs nach dem Kriterium Angemessenheit 20 % Der Menüvorschlag ist an den spezifischen Anlass und die Gäste angepasst. Er beinhaltet hochwertige Speisen.	1	Nein	mit Einschränkungen	Ja	Ja, in besonderer Weise	3		
2	Bewertung des Menüs nach dem Kriterium Kreativität 20 % Das Angebot an Speisen sollte vielfältig sein, um den unterschiedlichen Geschmäckern und Ernährungsbedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Es sollten Optionen für Vegetarier, Veganer und/oder Gäste mit speziellen Ernährungsanforderungen vorhanden sein.	1	Nein	mit Einschränkungen	Ja	Ja, in besonderer Weise	3		
3	Bewertung des Menüs nach dem Kriterium Ausgewogenheit 20 % Der Menüvorschlag bietet eine abwechslungsreiche und originelle Auswahl an Speisen. Die Anteile sind dabei gleichmäßig verteilt.	1	Nein	mit Einschränkungen	Ja	Ja, in besonderer Weise	3		
4	Preis 40 %	siehe Bewertungsformel							
Gesamtwertung							9		

Erreichte Punktzahl des Bewerbers

$\frac{\text{Maximal erreichte Bewerberpunktzahl aller Bewerber}}{\text{Bewerber}}$

X 60 = Punktzahl Bewertung

$\frac{\text{Niedrigster Angebotspreis des Loses}}{\text{Angebotspreis Bewerber}}$

X 40 = Punktzahl Preis

**Punktzahl Bewertung + Punktzahl Preis
= Gesamtpunktzahl**