

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 Los 7									
Nr.	Kriterium	Wichtig- faktor	Punktekategorien				Maximal erreichbare Punktzahl	erreichte Punkte	Begründung
			0	1	2	3			
1	Bewertung des Menüs nach dem Kriterium Angemessenheit 15 % Der Menüvorschlag ist an den spezifischen Anlass und die Gäste angepasst.	1	Nein	mit Einschränkungen	Ja	Ja, in besonderer Weise	3		
2	Bewertung des Menüs nach dem Kriterium Kreativität 15 % 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? 15 % 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 55 %		siehe Bewertungsformel						
Gesamtwertung							9		

Erreichte Punktzahl des Bewerbers

Maximal erreichte Bewerberpunktzahl aller Bewerber

X 45=Punktzahl Bewertung

Niedrigster Angebotspreis des Loses

Angebotspreis Bewerber

X 55=Punktzahl Preis

**Punktzahl Bewertung + Punktzahl Preis  
= Gesamtpunktzahl**