Hinweis zu den angebotenen Unterlagen

Die auf den Webseiten angebotenen Unterlagen sollen die Beschaffer vor Ort im Bereich der nachhaltigen Beschaffung unterstützen. Die Unterlagen wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Es handelt sich hierbei um ein frei bleibendes und unverbindliches Angebot. Daher sind Haftungsansprüche, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Unterlagen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden, ausgeschlossen, sofern seitens des Autors und/oder Veröffentlichers kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Der Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Unterlagen oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen. Für jeden Beschaffungsfall ist eine individuelle Betrachtung des jeweiligen Sachverhalts notwendig, die eine Anpassung der Unterlagen erforderlich machen kann.

Dokumenttitel: Praxisbeispiel - Dienst-/Lieferleistung „ Konferenz- und Tagungsstätte inkl. Catering und Technik zur Green Economy Konferenz 2016“
Dokumentenart: Praxisbeispiel
Herausgeber: KNBBund
Organisationseinheit: Bundesministerium für Bildung und Forschung
Bundesland: Bund
Einstelldatum: 10.03.2017

Verschlagwortung: BMBF Catering Veranstaltung Ausschreibung Praxisbeispiel Lebensmittel Bio saisonal
Produktgruppe: Lebensmittel und Catering
Vergabeart: nationale-Vergabe
Nachhaltigkeitsaspekte: Ökologisch
National: nein
Priorisiert: nein
Dateiname: Ausschreibung nachhaltiges Catering BMBF 2016.pdf
Dateigröße: 687,01 KB
Dateityp: application/pdf
Dokument ist barrierefrei/barrierearm: nein

Kurzbeschreibung:
Die Ausschreibung zur Veranstaltung "Green Economy Konferenz 2016“ mit rd. 400 geplanten Besuchern beinhaltet nachhaltige Aspekte zu den verwendeten Lebensmitteln, nimmt aber auch Bezug auf eine gute Anbindung an den ÖPNV .

Auszüge aus den Vergabeunterlagen
zur Ausschreibung

Dienst-/Lieferleistung „Konferenz- und Tagungsstätte inkl. Catering und Technik zur Green Economy Konferenz 2016“

des Bundesministeriums für Bildung und Forschung

Inhalt

- Leistungsbeschreibung (S. 2 ff.)
- Zuschlagskriterien (S. 5 ff.)

Auszug aus der Leistungsbeschreibung

1 Allgemeine Informationen

Die Green Economy Konferenz wird seit 2012 alle zwei Jahre als zentrale Veranstaltung zur Vernetzung der Forschenden, Anwender und Stakeholder aus dem Bereich Nachhaltiges Wirtschaften durchgeführt. Die Veranstaltungen beinhalten in der Regel einen hochrangig besetzten politischen Teil und interaktive Workshops zur Beteiligung der Teilnehmer. Ein Vernetzungsbereich soll ausreichend Raum für das Catering in den Pausen bieten. Dort sollte auch Raum für Pinnwände mit Papier (Poster) für Diskussionen zu unterschiedlichen Themen sein.

Für 2016 ist die Teilnahme der Forschungsministerin, der Umweltministerin und weiterer hochrangiger Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Gesellschaft geplant. Das Plenum soll Platz für max. 400 Teilnehmende bieten. Dort muss es die Möglichkeit geben, die technischen Voraussetzungen für Simultanübersetzung einzubauen. Es sollen bis zu 3 Workshops parallel an einem Tag stattfinden können.

Informationen zur Green Economy Konferenz 2014 in Berlin:
http://www.fona.de/de/veranstaltungen/ge2014/

1.1 Steckbrief für Green Economy Konferenz 2016

Veranstaltung	**Green Economy Konferenz 2016**
Zielgruppen	Politik, Wirtschaft, Gesellschaft
Termin	02.November 2016, 8:30 – 18:00 Uhr
Ort	Berlin
Dauer der Veranstaltung	1 Tag
Anzahl der Teilnehmer	Ca. 400 im Plenum
Sprache	Deutsch, Englisch
Internet	www.fona.de/green-economy2016 (noch nicht aktiv)
Veranstalter	**Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), Heinemannstraße 2, 53175 Bonn**
Organisation	VDI Technologiezentrum GmbH, VDI-Platz 1, 40468 Düsseldorf

Tabelle 1 Steckbrief für die Green Economy Konferenz 2016

2 Leistungskatalog

Das Angebot für die Green Economy Konferenz soll die Bereitstellung der Räumlichkeiten inklusive der technischen Ausstattung und des Caterings umfassen. Das Angebot soll in sich schlüssig sein und eine reibungslose Durchführung der Veranstaltung ermöglichen.

Wichtige Kriterien sind die Verfügbarkeit und Größe der Räume, Aspekte der Nachhaltigkeit vor Ort sowie die Vollständigkeit und Qualität der Angebote für Technik und Catering (siehe Anlage 4 „Zuschlagskriterien“).

Mit dem Angebot sind Referenzen vergleichbarer Veranstaltungen vorzulegen (siehe Anlage 3 „Eignung“)

2.1 Räumlichkeiten

- Aufbau ab dem 1.11., 14:00 Uhr
- Repräsentatives „Plenum“ für 400 PAX Kinobestuhlung mit Bühne (für evtl. Podiumsdiskussion) und zur Nutzung als „Workshopraum“.
- Vernetzungsbereich: Fläche für Catering und Vernetzung (Poster-Präsentationen) (400 PAX)
- Weitere 2 Veranstaltungsräume (parallele Workshops) für 120 bis 150 PAX
- Einzelnes Zimmer für Referenten (12 PAX)
- Optionen für Presse-/Medienarbeit: PK-Raum (20 PAX)
- Zimmer für Konferenzbüro (6 PAX) (Nähe zum Zimmer für Referenten und dem Plenum)
- Veranstaltungsort mit eigenem Nachhaltigkeitskonzept bzw. Nennung von Aspekten der Nachhaltigkeit vor Ort v.a. Catering (siehe Anlage 4 „Zuschlagskriterien“)
- Standort: gut mit ÖPNV und PKW zu erreichen (siehe Anlage 4 „Zuschlagskriterien“)

2.3 Catering

Das Essen und die Getränke unterstreichen am stärksten den nachhaltigen Charakter der Veranstaltung. Deshalb sollte durchgängig nachhaltiges Essen angeboten werden. Darüber hinaus sollte der Prozess der Beschaffung und Entsorgung so ausgelegt sein, dass das Aufkommen von Essensabfällen minimiert wird. Gemäß Anlage 4 „Zuschlagskriterien“ ist mit Abgabe des Angebotes ein entsprechendes Nachhaltigkeitskonzept vorzulegen.

Umsetzung der nachfolgend aufgeführten Vorgaben:

- Essen:
    - Bio-Produkte sowie ein möglichst regionales und saisonales Angebot an Produkten, insbesondere kein "Flugobst" bzw. exotische Früchte.
    - Kein Fleisch, wenn doch dann bitte begründen
    - Falls Fleisch, dann insgesamt mindestens 2/3 vegetarische Optionen; wobei eine vegan sein muss.
    - Kennzeichnung der Herkunft, Bio-Qualität und der veganen Option

- Getränke:
    - Wasser soll regional sein
    - Kaffee / Tee aus Fair Trade Produktion
    - Keine Softdrinks

- inkl. aller eventuell anfallenden Kosten wie Equipment, Dekoration, Personal, Transport, u.ä.

Auszug aus den Bewerbungsbedingungen

Zur Öffentlichen Ausschreibung zur Erbringung der folgenden Dienst- /Lieferleistung:

Konferenz- und Tagungsstätte inkl. Catering und Technik zur Green Economy Konferenz 2016

Inhalt (Auszug):

1.2 DARSTELLUNG DES AUFTRAGSGEGENSTANDES 2
1.6 VERGABEVERFAHREN 2
2.2 GLIEDERUNG UND INHALT DES ANGEBOTS 2

6 ZUSCHLAGSKRITERIEN 3
6.1 UMSETZUNGSKONZEPTE 3
6.2 BEWERTUNGSMODUS – GEWICHTUNG DER KRITERIEN 4
6.3 ZUSCHLAGSKRITERIEN 4

1.2 Darstellung des Auftragsgegenstandes

Gegenstand des Auftrags ist die Bereitstellung von Tagungsräumen, Tagungstechnik sowie die gastronomische Versorgung (Catering) für die 1-tägige Veranstaltung „Green Economy Konferenz 2016“ mit voraussichtlich 400 TeilnehmerInnen am 02. November 2016 in repräsentativer zentraler Lage in Berlin. Die Veranstaltung beinhaltet in der Regel einen hochrangig besetzten politischen Teil und interaktive Workshops zur Beteiligung der Teilnehmer. Als Veranstaltung auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit legt der Auftraggeber besonderen Wert auf ein nachhaltiges Konzept für Catering und Veranstaltungsmanagement.

1.6 Vergabeverfahren

Die Beschaffung erfolgt als öffentliche Ausschreibung gemäß § 3 Abs. 2 S. 1 VOL/A.

2.2 Gliederung und Inhalt des Angebots

....

Die abgefragten Konzepte, siehe auch unter Ziffer 6 „Zuschlagskriterien“, sind ebenfalls dem Angebot beizufügen.

Der Auftraggeber bittet den Bieter, sein Angebot wie folgt zu gliedern:

....

- Konzepte (entsprechend Formular „Konzepte National – BMBF“) – siehe hierzu nachfolgende Ziffer 6,

6 Zuschlagskriterien

6.1 Umsetzungskonzepte

Zuschlagskriterien für die Beauftragung der ausgeschriebenen Leistungen sind die in der Folge abgefragten konzeptionellen Darstellungen sowie der im gesamten veranschlagte Angebotspreis.

Die Bieter sind aufgefordert, zu folgenden Leistungsbereichen Konzepte vorzulegen (Zahlenangaben in Klammern beziehen sich auf die Leistungsbeschreibung):

- Raumkonzept für eine optimale Durchführung mit entsprechendem Wirkungsgrad
- Nachhaltigkeitskonzept in Bezug auf das Veranstaltungsmanagement sowie auf die angebotenen Speisen und Getränke

Die Darstellungen sind in deutscher Sprache abzufassen und sollen möglichst klar erkennen lassen, wie die Bieter die betreffenden Aufgaben im Falle der Zuschlagserteilung bewältigen werden. Die Vergabestelle bittet die Bieter, besonders darauf zu achten, eindeutige Formulierungen zu verwenden. Insbesondere muss der Bieter eindeutig zu verstehen geben, sich im Falle der Zuschlagserteilung zu den dargestellten Arbeitsschritten bzw. Verhaltensweisen zu verpflichten. Unklarheiten gehen zu Lasten des Bieters.

Die Vergabestelle wird die vorgelegten Konzepte nach Maßgabe des unter Ziffer 6.4 dargestellten Wertungsmodus bewerten. Die Bieter sind aufgefordert, insbesondere die dort genannten Unterkriterien zu beachten.

Weicht der Bieter in einem seiner Konzepte von den in den Vergabeunterlagen dargestellten Mindestanforderungen bzw. den vertraglichen Regelungen ab, ist die Vergabestelle gezwungen, sein Angebot wegen Änderung der Vertragsunterlagen auszuschließen. Dabei liegt eine Änderung bereits dann vor, wenn der Bieter seinem Angebot „Allgemeine Geschäftsbedingungen“ oder vergleichbare Regelungswerke beifügt.

Die Darstellungen der Konzepte sollten jeweils (d.h. pro Konzept) einen Umfang von max. 10 DIN A4-Seiten) nicht überschreiten. Anlagen sollten den Darstellungen nicht beigefügt werden.

6.2 Bewertungsmodus – Gewichtung der Kriterien

Die Bewertung der eingereichten Angebote erfolgt anhand der unter Ziffer 6.3 dargestellten Kriterien, Unterkriterien und deren Gewichtung.

6.3 Zuschlagskriterien

(Qualitäts-)Kriterium	Unterkriterium (UK)	Gewichtung
K1. Preis		**30 %**
K2. Qualität des Konzeptes „Räumlichkeiten"		**30 %**
	Verfügbarkeit und Größe der Räume: - alle Räume in passender Größe? - alle Räume in 1 Gebäude oder auf mehrere verteilt?	12%
	Nachhaltigkeit: - energetisches und logistisches Nachhaltigkeitskonzept?	10%
	Standort: - zentral, repräsentativ, max. 10 km vom Hbf. - Anbindung ÖPNV (max. 500m Fußweg bis ÖPNV-Haltestelle)	4%
	Ambiente: - Helligkeit der Räume - repräsentativ, nicht kahl	4%
K3. Qualität des Konzeptes „Technik“		**20 %**
	Vollständigkeit: - Auflistung aller angefragten Leistungen inkl. Informationen	10%
	Qualität: - detaillierte Auflistung hochwertiger Geräte/Technik und evtl. Extraelemente etc. pro Raum für Beurteilung des Konzeptes - Nachhaltigkeit (Gewicht, energieeffizient, kurze Lieferwege für reibungslosen Ablauf)	10%