

Leistungsverzeichnis

Ausfüllhinweise: Sie müssen alle farblich unterlegten, unterstrichenen Felder ausfüllen. Optional können Sie Angaben in Feldern machen, die nur unterstrichen, aber nicht farblich unterlegt sind. Tragen Sie in der Spalte "Mengen- und Preisangaben" alle notwendigen, geforderten Angaben ein (Preise und Kosten jeweils ohne gesetzliche USt.). Ist eine Preiseinheit ungleich 1 vorgegeben (z.B. 1.000), so geben Sie bitte den Preis netto pro Einheit bezogen auf die Preiseinheit an (z.B. 10,00 EUR pro 1.000 Mengeneinheiten). Beziehen Sie in Rahmenvertragspositionen Ihren angebotenen Preis auf die angegebene geschätzte Menge. Geben Sie in der Spalte "Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)" für jede Position den Betrag an, der für die Position aus den Einzelangaben zu kalkulieren ist. Tragen Sie ggf. einen auf Positionsebene gewährten Nachlass ohne Bedingungen im entsprechenden Feld in der Spalte "Mengen- und Preisangaben" ein. Beispiel für eine Position mit angegebener Menge und gefordertem Preis: Die Menge ist mit dem Preis netto pro Einheit in Euro, abzüglich einem evtl. auf Positionsebene gewährten Nachlass ohne Bedingungen, zu multiplizieren.

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
Gruppe 1	Kita Asbacher Weidenkätzchen Nachlass (%) _____		
1.1	Vollverpflegung durchschnittlich 67 Essenteilnehmer pro Tag	Menge: 1 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
1.2	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Bio-Komponente Mittagsverpflegung</p> <p>Die Herstellung und Lieferung der Mittagsverpflegung soll mindestens eine Bio-Komponente enthalten. Es handelt sich hierbei um eine Alternativposition. Nach Kenntnisnahme des Angebotes wird entschieden, welche Verpflegung für den Zuschlag ausgewählt bzw. zur Ausführung kommen wird. Für den Fall, dass der Zuschlag auf die Alternativposition fällt, ist die Zertifizierung der Produktionsküche dem Auftraggeber in einer noch festzulegenden Frist vorzulegen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Stück</p> <p>Preiseinheit: 1 Stück</p> <p>Nettopreis in Euro _____</p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<p>_____</p>
Gruppe 2	<p>Grundschule Weidenschule</p> <p>Nachlass (%) _____</p>		<p>_____</p>
2.1	<p>Mittagsverpflegung</p> <p>durchschnittlich 55 Essenteilnehmer pro Tag (4 Tage pro Woche)</p>	<p>Menge: 1 Stück</p> <p>Preiseinheit: 1 Stück</p> <p>Nettopreis in Euro _____</p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<p>_____</p>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2.2	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Bio-Komponente Mittagsverpflegung</p> <p>Die Herstellung und Lieferung der Mittagsverpflegung soll mindestens eine Bio-Komponente enthalten. Es handelt sich hierbei um eine Alternativposition. Nach Kenntnisnahme des Angebotes wird entschieden, welche Verpflegung für den Zuschlag ausgewählt bzw. zur Ausführung kommen wird. Für den Fall, dass der Zuschlag auf die Alternativposition fällt, ist die Zertifizierung der Produktionsküche dem Auftraggeber in einer noch festzulegenden Frist vorzulegen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Stück</p> <p>Preiseinheit: 1 Stück</p> <p>Nettopreis in Euro _____</p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	

Skonto

Ein angebotenes Skonto wird nur berücksichtigt, wenn als Zahlungsziel mindestens 14 Tage angegeben werden!

1. Gewährung von _____ % Skonto bei Zahlung innerhalb von _____ Tagen
2. Gewährung von _____ % Skonto bei Zahlung innerhalb von _____ Tagen

Wertungsschema

Nr.	Zuschlagskriterien	Gewichtung %	Maximale Punktezahl	Bewertungsrahmen in %	Gewichtungsfaktor
1	Rahmenbedingungen	10 %	100		
1.1	Nachweis eines betrieblichen Qualitäts- und Hygienekonzeptes	4 %	40		8
1.2	Nachweis über Art und Herkunft der verwendeten Lebensmittel u. Lieferanten	4 %	40		8
1.3	Nachweis zum nachhaltigen Handeln unter Vorlage von Zertifikaten	2 %	20		4
2	Gestaltung des Speiseplanes	30 %	300		
2.1	Menüzyklus anhand eingereichter Speisepläne von mind. 4 Wochen	10 %	100		20

Nr.	Zuschlagskriterien	Gewichtung %	Maximale Punktezahl	Bewertungsrahmen in %	Gewichtungsfaktor
2.2	Auswertung der Verkostung	10 %	100		20
2.3	3 Referenzen aus dem Bereich der Verpflegung von Kindern	10 %	100		20
3	Preis	60 %	600	50 %	

Angebot

Mit Unterzeichnung des Angebotes erkennt der Bieter die Forderungen und Angaben des Leistungsverzeichnisses an und bestätigt die Richtigkeit der von ihm gemachten Angaben.	Nachlass in %:	<hr/>
	Gesamtangebotssumme ohne USt. inkl. Nachlass (EUR):	<hr/>
	Gesamtangebotssumme inkl. USt. und Nachlass (EUR):	<hr/>