

Leistungsverzeichnis

Einleitung

Die Stadt Neustadt a. Rbge. (im folgenden Auftraggeber genannt) beabsichtigt für 5 Grundschulen und 3 weiterführende Schulen in eigener Trägerschaft mit insgesamt ca. 4000 Schülerinnen und Schülern (SuS) die Einführung eines "Full-Service-Systems" für die Bestellung und Abrechnung der Mittagsverpflegung (inklusive Bildung und Teilhabe (BuT) Abrechnung). Mit einem Identifikationsmedium (Schülerschein) sollen die SuS zukünftig an den Essensausgabestellen ihre online bestellten Mahlzeiten abholen können. Die beiden Caterer (Schulküche und externer Caterer) sollen die Bestellungen über einen Webzugang einsehen können.

Leistungsgegenstand

Allgemeines

Der Auftragnehmer übernimmt im Rahmen einer Dienstleistung für den Auftraggeber die Aufgaben der Menübestellungen und die vollständige Abrechnung der Verpflegungsleistungen, einschließlich der Abrechnung der Mittel aus dem Bildungs- und Teilhabepaket mit den Sozialleistungsträgern, über ein webbasiertes, elektronisches und bargeldloses Abrechnungs- und Bestellsystem für die derzeit 8 Neustädter Schulen (Full-Service). Sollten während der Vertragslaufzeit weitere Schulen in Trägerschaft des Auftraggebers ein Ganztagsangebot schaffen, sind diese in das System aufzunehmen.

Das System soll einerseits die Abläufe der Essensbestellung sowie die Ausgabe und Administration (Datenverwaltung, Abrechnung usw.) abdecken und damit einen reibungslosen Ablauf der Mittagsverpflegung mit einem vom Caterer unabhängigen System sicherstellen. Vergeben wird die Bereitstellung und der Support von einem Bestell- und Abrechnungssystem einschließlich der hierfür notwendigen Geräte für die Mensen und Ausgabeküchen.

Details zum Umfang

- Das Verfahren muss Bildung und Teilhabe-konform (einfaches Verbuchen von Zuwendungen und Nachlässen) sein und die gesetzlichen Anforderungen an die BuT-Abrechnung oder vergleichbare Leistungen vollumfänglich abbilden.
- Über einen Webzugriff mit handelsüblichen Browsern (ohne notwendiges Add-on) sollen:
 - Erziehungsberechtigte, volljährige SuS und erwachsene Esserinnen und Esser die Anmeldung vornehmen sowie die Bestellungen durchführen und stornieren können
 - die Caterer ihre Essensbestellungen erhalten und einsehen können
 - die Speisepläne veröffentlicht werden können
 - städtische Verwaltungsmitarbeitende Auswertungen zu den berechneten Essen einsehen können
- Der Auftragnehmer nimmt sämtliche Zahlungen (Einzug per Lastschrift auf ein Guthabenkonto) der Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer sowie der BuT-Leistungsträger und evtl. Zuschüsse des Auftraggebers treuhänderisch entgegen und leitet das Geld entsprechend der verkauften Portionen nach monatlicher Endabrechnung an den Auftraggeber weiter. Treuhänderisch bedeutet, dass kein Treuhandkonto oder eine BaFin-Zertifizierung vorausgesetzt wird. Gemeint ist, dass der Auftragnehmer für die Sicherstellung sowie die korrekte Verbuchung und Weiterleitung des Geldes verantwortlich ist. Dies ist, wie in der Leistungsbeschreibung dargestellt, anhand einer monatlichen Endabrechnung nachzuweisen.

Komponentenbedarf

- Die Erfassung der Essenteilnehmerinnen und -teilnehmer bei der Ausgabe soll über die Schülerschein erfolgen. Die Schulen weisen hierzu jedem Schüler einen Barcode zu, der auf den Schülerscheinen abgebildet wird. Der Anbieter muss diese Barcodes für die Erfassung der Essenteilnehmer verwenden. Entsprechende Lesegeräte sind rechtzeitig zu liefern (insgesamt 7 Stück. Ein Gerät je Schule außer für das Gymnasium, für das keines erforderlich ist. Die Anzahl kann bei Mehrbedarf angepasst werden.). Für den Fall eines Ausfalles muss für schnellen Austausch gesorgt werden.

Ausgabegeräte

Option 1

Ausgabegeräte, wie Android oder Apple Tablets, werden durch den Auftraggeber gestellt. Hierfür ist dem Angebot eine Produktempfehlung beizufügen.

Option 2

Ausgabegeräte, wie Android oder Apple Tablets, werden durch den Auftragnehmer zur Verfügung gestellt. Im Falle eines Ausfalls ist innerhalb von 48 Stunden für Ersatz zu sorgen.

Fristen / Laufzeiten

Die Auftragserteilung des Auftragsgebers erfolgt bis voraussichtlich 02.01.2025.

Der Auftragnehmer teilt den frühestmöglichen Termin für die Implementierung des Programms mit. Die Einführung sollte im ersten Quartal des Jahres 2025 erfolgen. Hierzu zählen u.a. Aufbau und Inbetriebnahme der Hard- als auch der Software inkl. Finanzeinstellungen, Menügruppen, Zeiten, Benutzerrollen und -rechten etc. in Abstimmung mit den Caterern.

Die Erziehungsberechtigten und volljährige SuS müssen spätestens 3 Wochen vor der Einführung über das neue Verfahren informiert werden. Der Bieter hat das Schreiben zu verfassen, welches als Serienbrief an die Erziehungsberechtigten geschickt wird.

Die Schulung der Schulsekretariate soll im Januar 2025 erfolgt sein.

Eine konkrete Terminabstimmung erfolgt nach Auftragserteilung in Abstimmung zwischen Auftraggeber/Schulen/KGS-Küche und Auftragnehmer.

Die Leistung ist ab dem ersten Quartal 2025 bis zum Ablauf des Schuljahres 2025/2026 zu erbringen. Der Auftrag verlängert sich danach um ein weiteres Schuljahr, wenn er nicht sechs Monate vor Ablauf des jeweiligen Schuljahres gekündigt wird. Die Kündigungsfrist beträgt sechs Monate. Ein beiderseitiges außerordentliches Kündigungsrecht besteht bei gravierenden Vertragsverletzungen.

Aufbau

- Anwenderfreundlichkeit

Das System muss für sämtliche Nutzerinnen und Nutzer dieses Systems insgesamt anwenderfreundlich und störungsunanfällig sein. Das bedeutet beispielsweise, dass der Bestellablauf selbsterklärend ist, der Bestellvorgang keine zeitlichen Verzögerungen birgt bzw. ein schneller Bestellvorgang sichergestellt ist, bereits bestellte Essen entsprechend markiert sind etc.

- Registrierung und Bezahlung

Die Essensteilnehmer sollen sich ihre Benutzerkonten via Selbstanmeldung erstellen können. Über dieses persönliche Benutzerkonto muss es den Eltern bzw. SuS möglich sein, online vom Heim-PC, Tablet oder Smartphone (via App oder WebApp/responsive Design) das Mittagessen zu bestellen und auch zu stornieren. Zusätzlich muss die Einsicht in das Benutzerkonto, die Essensbestellung und -stornierung möglich sein. Die Anmeldung zum Essen an bestimmten Wochentagen mit einem festen Menü soll für ein ganzes Schulhalbjahr erfolgen. Auch eine Anmeldung zum Essen in jeder zweiten Woche muss möglich sein. Änderungen bzw. die Kündigung sollen innerhalb des Halbjahres mit einer Frist von zwei Wochen zum nächsten Monat möglich sein. Die Weboberfläche soll mehrsprachig (mindestens deutsch und englisch) aufgebaut sein, um nicht nur deutschsprachigen Nutzerinnen und Nutzern einen Zugang zu ermöglichen. Bitte geben Sie an, welche weiteren Sprachen Ihre Software beherrscht.

Für Veranstaltungstage und Klassenfahrten sollen die Sekretariate die Abmeldung vom Essen für eine Schulklasse vornehmen können. Hierzu muss bei Registrierung auch die Klasse hinterlegt werden. In Ausnahmefällen soll das Sekretariat Änderungen der Klasse vornehmen können.

Bei der Registrierung sollen alle Nutzerinnen und Nutzer ein SEPA-Lastschriftmandat in ihrem Benutzerkonto hinterlegen. Der Anbieter zieht das Geld für das Schulessen für beispielsweise einen Monat im Voraus vom Konto der Nutzerinnen und Nutzer ein. Fällt das Guthaben unter 15,00€ wird der nächste Betrag eingezogen, dessen Höhe von den Erziehungsberechtigten bestimmt werden soll. Ist das Konto nicht gedeckt und das Guthaben kann nicht aufgestockt werden, wird das Kind automatisch vom Essen ausgeschlossen. Hierüber sollen Caterer und Sekretariat informiert werden. Die Sekretariate sollen einsehen können, ob ein Kind vom Essen ausgeschlossen wurde. Auch ein etwaiger BuT-Bewilligungszeitraum soll einsehbar sein. BuT-Berechtigte sollen zudem von den Sekretariaten im Programm rausgefiltert werden können. Zwei Wochen vor Ende des BuT-Bewilligungszeitraumes soll automatisch eine Mail mit einem Hinweis über den Ablauf des Zeitraumes an die Erziehungsberechtigten versendet werden.

Teilhabeberechtigte hinterlegen bei der Registrierung ein SEPA-Lastschriftmandat und ihren Berechtigungsnachweis in Ihrem Benutzerkonto. In Einzelfällen soll dies auch vom Sekretariat durchgeführt werden können. Die Teilhabeberechtigten werden für den Zeitraum der Berechtigung ohne Guthaben für das Essen freigeschaltet. Läuft die Berechtigung aus, ohne dass eine neue Berechtigung hinterlegt wird, soll automatisch ein Guthaben vom Konto eingezogen werden. Stellt sich zu einem späteren Zeitpunkt heraus, dass die Berechtigung aufgehoben wurde, soll das Geld rückwirkend eingezogen werden.

Bei der Anmeldung müssen nötige Zustimmungen im Bereich des Datenschutzes eingeholt werden.

Für Veranstaltungen soll jede Schule ein Schulkonto sowie einen extra Ausweis mit Barcode bekommen, über die mehrere Essen bestellt und abgerufen werden können. Es soll dann eine Rechnung an die Schule erstellt werden. Zudem sollen in der Schule Karten vorgehalten werden können, auf die ein Austauschschüler auch ohne Anmeldung beim Essen, Essen buchen kann. Es soll dann eine Rechnung über den Gesamtbetrag erstellt werden können.

- Bestellung der Essen beim Caterer

Das Hochladen der Speisepläne muss für die Caterer bzw. die Sekretariate selbsterklärend und schnell möglich sein. Es müssen mindestens 3 Menülinien sowie ein Nachtisch abgebildet werden können. Zudem

muss die Möglichkeit bestehen, mehrere gleichlautende Menüs anzulegen. Im Speiseplan müssen für alle Speisen die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (inkl. Allergene sowie Stoffe, die zu Unverträglichkeiten führen) und die Proteinheiten angezeigt werden können.

Auswertungen über die Bestellungen, Abbestellungen etc. sollen jederzeit einfach zu erstellen sein. Zudem muss auch die Bestellung einzelner Essen für mehrere Tage/Wochen im Voraus, je nach Verfügbarkeit der vom Caterer eingestellten Menüs, bis zu einer vom Caterer festgelegten Frist möglich sein. Stornierungen durch die Nutzerinnen und Nutzer müssen bis zu einem vom Caterer festgelegten Zeitpunkt möglich sein. In dem angebotenen System muss es einstellbar sein, dass Stornierungen z.B. aufgrund von Krankmeldungen auch nach dieser festgelegten Stornierungsfrist gebucht werden können. Die Bestell- und Stornofristen müssen variabel je Caterer einstellbar sein.

Die Bedienung an der Ausgabe muss auch für Aushilfspersonal selbsterklärend sein.

Ausschließlich an der KGS muss eine Nachbuchung (ohne vorherige Bestellung) von Spontanessen (Lehrerinnen und Lehrer oder Angestellte der Stadt) vom System aus am Ausgabemedium möglich sein. Die Möglichkeit der Anzeige einer Übersicht der bestellten, bereits abgeholten, noch offenen, darüber hinaus (für Spontanessen) verfügbaren Essen muss jederzeit gegeben sein. Eine sofortige Ausbuchung einschl. entsprechender Datenaktualisierung der abgeholten Essen ist dafür Grundvoraussetzung.

- Ausgabe der Essen

Bei der Ausgabe muss dem Servicepersonal über die Ausgabemedien - durch Erfassung des berührungsfreien und bargeldlosen Identifikationsmediums (Schülerausweis) - das von dem Schüler oder der Schülerin bestellte Menü angezeigt werden. Die Anzeige des bestellten Menüs muss für den Fall eines vergessenen Identifikationsmediums auch über die Namenssuche schnell und einfach möglich sein. Vorausgesetzt wird eine anwenderfreundliche Oberfläche mit einer übersichtlichen Darstellung der einzelnen Menüs, die sich farblich oder durch sonstige Weise voneinander unterscheiden, um eine vereinfachte und schnellere Ausgabe zu gewährleisten.

Eine zeitgesteuerte Ausgabe (Schichten) muss möglich sein. Die Anzeige der Bestellungen muss entsprechend auch schichtweise möglich sein.

An der Ausgabe müssen für das Ausgabepersonal zu Auskunftszwecken die Zusatzstoffe, Allergene, Stoffe, die zu Unverträglichkeiten führen, entsprechend für die Gerichte erkennbar sein. Für den Fall, dass eine Schülerin oder ein Schüler eine Unverträglichkeit hat und trotzdem ein Gericht mit entsprechenden Inhalten bestellt wurde, muss im Ausgabeprozess ein Warnhinweis durch das System hinterlegt werden können.

Bei der Ausgabe soll aus Anti-Diskriminierungsgründen nicht ersichtlich sein, ob die betreffende Person Zuschüsse erhält (BuT) - dies gilt sowohl für das Identifikationsmedium als auch für die Bildschirmansicht.

- Werbung ist nicht gestattet.

Bereitschaftszeiten des Systems

Auf das System muss jeder Zeit zurückgegriffen werden können. Betriebsbedingte Wartungen und damit zusammenhängende Ausfälle dürfen ausschließlich außerhalb der regulären Nutzungszeiten (Montag-Freitag jeweils von 07:30 Uhr bis 15:00 Uhr) stattfinden. Das Verfahren muss verlässlich sein und eine Verfügbarkeit von nahezu 100 % haben. Zur Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufes ist eine lückenlose Datensicherung und Datenaktualisierung zu gewährleisten (Online-Betrieb).

Service und Support

Der Anbieter stellt eine in fachlicher Hinsicht leistungsfähige, mindestens deutschsprachige Kundenhotline sowie einen entsprechenden technischen Support zur Verfügung. Diese Stellen sollen mindestens von Montag-Freitag jeweils von 07:30 Uhr bis 15:00 Uhr erreichbar sein.

Ausgangslage

An den Schulen wird mit verschiedenen Verpflegungssystemen gearbeitet. Die KGS-Küche bereitet das Essen für die KGS-Mensa frisch zu und liefert das Essen an die Leine-Schule Haupt- und Realschule Neustadt a. Rbge. (in deren Mensa auch die SuS des Gymnasiums Neustadt a. Rbge. essen) und die Michael Ende Schule. Die restlichen Schulen werden von einem externen Caterer beliefert.

Sowohl für die Schulküche als auch für den externen Caterer muss ein Webzugang eingerichtet werden, um die Bestellungen einsehen zu können. Die Schulsekretariate sollen einsehen können, ob ein Kind zum Essen angemeldet ist.

Die Essenzahlen lagen im Jahr 2023 bei abgerundet 207.700 Essen (siehe Tabelle). In der KGS besteht für Lehrerinnen, Lehrer und städtisches Personal die Möglichkeit, ohne vorherige Bestellung ein Essen zu kaufen. Der Preis für ein Essen beträgt 3,75 EUR für SuS und 8,00 EUR für Erwachsenenessen. Der Preis des externen Caterers pro Essen variiert je nach dem Ausschreibungsergebnis. In jedem Fall zahlen SuS einheitlich 3,75 EUR, sodass der Restbetrag als Zuschuss vom Auftraggeber gezahlt wird.

Auf Basis der Essenzahlen 2023 gehen wir von folgenden abgerundeten Zahlen aus:

Schule	Informationen	Essenzahlen 2023
Kooperative Gesamtschule Neustadt am Rübenberge	<ul style="list-style-type: none"> • Gebundene Ganztagschule • Zubereitungs-/Mischküche: Cook & Serve 	174.500
Leine-Schule Haupt- und Realschule Neustadt a. Rbge. Gymnasium Neustadt a. Rbge. Michael Ende Schule	<ul style="list-style-type: none"> • Offene Ganztagschule • Ausgabeküche: Cook & Hold • Verlässliche Grundschule mit offenem Ganztagsangebot • Ausgabeküche: Cook & Hold 	
Grundschule Eilvese	<ul style="list-style-type: none"> • Teilgebundene Ganztagschule • Aufbereitungsküche: Cook & Freeze 	10.800
Grundschule Mandelsloh/ Helstorf	<ul style="list-style-type: none"> • Teilgebundene Ganztagschule zzgl. Hortkinder • Aufbereitungsküche: Cook & Freeze 	12.800
Grundschule Mariensee	<ul style="list-style-type: none"> • Verlässliche Grundschule mit Nachmittagsbetreuung • Aufbereitungsküche: Cook & Freeze 	4.800
Waldschule Schneeren	<ul style="list-style-type: none"> • Grundschule mit Nachmittagsbe- treuung • Aufbereitungsküche: Cook & Freeze 	4.800

Die Anzahl der ausgegebenen Essen variiert. Der Auftraggeber übernimmt keine Mengengarantie hinsichtlich der Essenteilnehmerzahlen.

Ablauf

- Alle Schulen
- Die SuS melden sich verbindlich für ein Schulhalbjahr am Schulessen an.
 - Die Wochentage, an denen am Schulessen teilgenommen werden soll, werden bei der Anmeldung hinterlegt.
 - Änderungen, wie eine Veränderung der Wochentage, die Anmeldung zu zusätzlichen Tagen, eine Reduzierung der Tage oder eine Kündigung, können mit zwei Wochen Vorlauf zum nächsten Abrechnungsmonat vorgenommen werden.

Weiterführende Schulen

- Bei der Anmeldung wird eine von drei Menülinien hinterlegt.

Grundschulen

- Das Menü wird von der Schule vorgegeben.

Technische und räumliche Ausstattung

Die Standorte verfügen über einen Essen-Ausgabebereich oder arbeiten mit einem Schüsselsystem. WLAN bzw. Internetanschlüsse sind teilweise vorhanden und es kann gegebenenfalls mittels LTE-Stick, DatenSIM oder Speedbox kurzfristig ein Internetzugang durch die IT des Auftraggebers bereitgestellt werden.

Die Nutzung ist ansonsten nur im Rahmen der räumlichen, technischen und baulichen Gegebenheiten möglich.

Der Auftragnehmer stellt dem Auftraggeber die unter dem Punkt "Komponentenbedarf" notwendigen technischen Geräte für die Essensausgabe vor Ort zur Verfügung und nimmt diese ggf. in Betrieb. Es handelt sich um Geräte, die im schulischen Alltagsbetrieb in Art und Ausführung dauerhaft bestehen. Die Hardware muss für den Schulbetrieb vandalismussicher bereitgestellt werden. Die Lesegeräte verfügen über ein CE-Zertifikat und/oder ein TÜV-Prüfsiegel. Es werden ausschließlich Neugeräte angeboten. Auch alle benötigten Anschlusskabel sowie Montagematerial sind vorzusehen.

Geforderte Dokumente

- Angebotsschreiben mit Gesamtbruttokosten auf 12 Monate kalkuliert mit der Möglichkeit der Verlängerung
- Kaufmännisches Angebot mit Einzel- oder Pauschalpreisen
- Es wird eine Erläuterung gefordert, wie der Auftragnehmer die Anwenderfreundlichkeit und Störungsanfälligkeit seines Systems sicherstellt und bei Ausfällen der Internetverbindung ermöglicht wird, vorbestellte Essen nachzuvollziehen und auszugeben
- Produktempfehlung für Ausgabegerät (inkl. Kompatibilität zu Lesegerät)
- Für den Kontakt nach Auftragserteilung ist die vorgesehene Kommunikation zwischen den Beteiligten zu beschreiben (Angabe der Beteiligten, Kommunikationswege usw.) und die garantierten Reaktionszeiten sind unter Berücksichtigung unterschiedlicher Prioritäten entsprechend darzustellen.
- Ausführungsunterlagen zu Ihrem System, aus denen die Erfüllung aller in der Leistungsbeschreibung aufgeführten Punkte sowie die angebotene Hardware inkl. Details hervorgehen.
- Darlegung der Erfahrung beim Mehrmandantenbetrieb bei webbasierten Bestell- und Abrechnungsverfahren

Wertung der Angebote

Die Bewertung der eingereichten Angebote erfolgt in einem zweistufigen Verfahren.

Zuerst werden die Angebote nach den entstehenden Kosten bewertet und in eine zuschlagsfähige Rangfolge gebracht. Die drei ersten Plätze dieser Rangfolge werden zu einem Online-Vorführungstermin eingeladen.

Die übrigen Plätze erhalten keinen Vorführungstermin. Sollte ein Bieter der ersten drei Plätze seinen Vorführungstermin absagen und somit aus dem Vergabeverfahren ausscheiden, rückt das nächste zuschlagsfähige Angebot entsprechend der Rangfolge nach. Gibt es bei der Ermittlung der Rangfolge nur ein zuschlagsfähiges Angebot behält sich der Auftraggeber vor, trotzdem einen Vorführungstermin stattfinden zu lassen.

Im Vorführungstermin erfolgt die Bewertung durch eine Auswahlkommission. Anschließend wird das wirtschaftlichste Angebot ermittelt, dem der Auftraggeber den Zuschlag erteilt.

Bei der Auswertung der Angebote werden die einzelnen Kriterien wie folgt gewichtet:

Nr.	Kriterium	Wertigkeit
1	Kosten (Einmalig & Folgekosten auf 48 Monate)	75%
2	Qualität (Präsentation des Gesamtsystems)	25%
	Zwischenergebnis - Erstellung einer Rangliste	100%

Für das Wertungskriterium "Kosten" erhält das preiswerteste Angebot die Maximalpunktzahl von 200. 0 Punkte erhält ein Angebot, welches das 2-fache des Preisangebotes des günstigsten Bewerbers beträgt oder diesen Betrag übersteigt. Die Punktebewertung für die dazwischenliegenden Angebotspreise erfolgt über eine lineare Interpolation.

Für das Wertungskriterium "Qualität / Präsentation des Gesamtsystems" erfolgt eine Bewertung auf einer Punkteskala von 0 bis 10 Punkten zu den Kriterien "Layout", "Aufbau", "Benutzerfreundlichkeit" und "Verständlichkeit".

- sehr gut = 10 Punkte
- gut = 8 Punkte
- befriedigend = 6 Punkte
- ausreichend = 4 Punkte
- mangelhaft = 2 Punkte
- ungenügend = 0 Punkte

Dazu wird der Auswahlkommission des Auftraggebers ein entsprechender Bewertungsbogen zur Verfügung gestellt. Die Auswertung der Bewertungsbögen aller Teilnehmenden ergibt die Gesamtpunktzahl für die "Präsentation des Gesamtsystems" (max. 120 Punkte).

Eine Umrechnung der erreichten Bewertungspunkte zu Qualitätspunkten erfolgt ebenso nach linearer Interpolation. 120 Bewertungspunkte = 66 Qualitätspunkte. 0 Qualitätspunkte erhält eine Präsentation, wenn sie die Hälfte der Punkte des stärksten Bieters unterschreitet.

Ausschlussbedingungen

Erhält ein Anbieter weniger als 50% (15) der möglichen Punkte (30) bei einem der vier Kriterien, wird das Angebot vom weiteren Verfahren ausgeschlossen und es wird auf dieses Angebot kein Zuschlag erteilt. Die erreichten Preispunkte werden mit den erreichten Qualitätspunkten summiert. Der Bieter mit der höchsten Gesamtpunktzahl hat das wirtschaftlichste Angebot abgegeben und erhält den Zuschlag.

Zahlungsmodalitäten

Der Auftragnehmer hat jeweils im Folgemonat eine prüffähige Rechnung bezüglich der im Vormonat erbrachten Leistungen vorzulegen. In der Rechnung müssen die Schulen einzeln aufgeführt werden. Evtl. einmalige Kosten (Hardware, Installation, Schulungen o.ä.) werden nach Lieferung und Inbetriebnahme bzw. Durchführung bezahlt. Der Bieter, der den Zuschlag erhält, sendet dem Auftraggeber nach Beauftragung einen DSGVO konformen Auftragsverarbeitungsvertrag zu.

Ort, Datum

Stempel und Unterschrift des Anbieters

(Bei fehlender Unterschrift gilt das Angebot als nicht abgegeben)

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)
1	<p>Bestell- und Abrechnungssystem Mittagsverpflegung</p> <p>Allgemeines Der Auftragnehmer übernimmt im Rahmen einer Dienstleistung für den Auftraggeber die Aufgaben der Menübestellungen und die vollständige Abrechnung der Verpflegungsleistungen, einschließlich der Abrechnung der Mittel aus dem Bildungs- und Teilhabepaket mit den Sozialleistungsträgern, über ein webbasiertes, elektronisches und bargeldloses Abrechnungs- und Bestellsystem für die derzeit 8 Neustädter Schulen (Full-Service). Sollten während der Vertragslaufzeit weitere Schulen in Trägerschaft des Auftraggebers ein Ganztagsangebot schaffen, sind diese in das System aufzunehmen.</p> <p>Das System soll einerseits die Abläufe der Essensbestellung sowie die Ausgabe und Administration (Datenverwaltung, Abrechnung usw.) abdecken und damit einen reibungslosen Ablauf der Mittagsverpflegung mit einem vom Caterer unabhängigen System sicherstellen. Vergeben wird die Bereitstellung und der Support von einem Bestell- und Abrechnungssystem einschließlich der hierfür notwendigen Geräte für die Mensen und Ausgabeküchen.</p> <p>Details zum Umfang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Verfahren muss Bildung und Teilhabe-konform (einfaches Verbuchen von Zuwendungen und Nachlässen) sein und die gesetzlichen Anforderungen an die BuT-Abrechnung oder vergleichbare Leistungen vollumfänglich abbilden. • Über einen Webzugriff mit handelsüblichen Browsern (ohne notwendiges Add-on) sollen: <ul style="list-style-type: none"> - Erziehungsberechtigte, volljährige SuS und erwachsene Esserinnen und Esser die Anmeldung vornehmen sowie die Bestellungen durchführen und stornieren 	<p>Menge: 1 Stück</p> <p>Preiseinheit: 1 Stück</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>können</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Caterer ihre Essensbestellungen erhalten und einsehen können - die Speisepläne veröffentlicht werden können - städtische Verwaltungsmitarbeitende Auswertungen zu den berechneten Essen einsehen können <p>• Der Auftragnehmer nimmt sämtliche Zahlungen (Einzug per Lastschrift auf ein Guthabenkonto) der Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer sowie der BuT-Leistungsträger und evtl. Zuschüsse des Auftraggebers treuhänderisch entgegen und leitet das Geld entsprechend der verkauften Portionen nach monatlicher Endabrechnung an den Auftraggeber weiter. Treuhänderisch bedeutet, dass kein Treuhandkonto oder eine BaFin-Zertifizierung vorausgesetzt wird. Gemeint ist, dass der Auftragnehmer für die Sicherstellung sowie die korrekte Verbuchung und Weiterleitung des Geldes verantwortlich ist. Dies ist, wie in der Leistungsbeschreibung dargestellt, anhand einer monatlichen Endabrechnung nachzuweisen.</p> <p>Komponentenbedarf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Erfassung der Essenteilnehmerinnen und -teilnehmer bei der Ausgabe soll über die Schülerschulenausweise erfolgen. Die Schulen weisen hierzu jedem Schüler einen Barcode zu, der auf den Schülerschulenausweisen abgebildet wird. Der Anbieter muss diese Barcodes für die Erfassung der Essenteilnehmer verwenden. Entsprechende Lesegeräte sind rechtzeitig zu liefern (insgesamt 7 Stück. Ein Gerät je Schule außer für das Gymnasium, für das keines erforderlich ist. Die Anzahl kann bei Mehrbedarf angepasst werden.). Für den Fall eines Ausfalles muss für schnellen Austausch 		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>gesorgt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgabegeräte <p>Option 1 Ausgabegeräte, wie Android oder Apple Tablets, werden durch den Auftraggeber gestellt. Hierfür ist dem Angebot eine Produktempfehlung beizufügen.</p> <p>Option 2 Ausgabegeräte, wie Android oder Apple Tablets, werden durch den Auftragnehmer zur Verfügung gestellt. Im Falle eines Ausfalls ist innerhalb von 48 Stunden für Ersatz zu sorgen.</p> <p>Fristen / Laufzeiten Die Auftragserteilung des Auftraggebers erfolgt bis voraussichtlich 02.01.2025. Der Auftragnehmer teilt den frühestmöglichen Termin für die Implementierung des Programms mit. Die Einführung sollte im ersten Quartal des Jahres 2025 erfolgen. Hierzu zählen u.a. Aufbau und Inbetriebnahme der Hard- als auch der Software inkl. Finanzeinstellungen, Menügruppen, Zeiten, Benutzerrollen und -rechten etc. in Abstimmung mit den Caterern. Die Erziehungsberechtigten und volljährige SuS müssen spätestens 3 Wochen vor der Einführung über das neue Verfahren informiert werden. Der Bieter hat das Schreiben zu verfassen, welches als Serienbrief an die Erziehungsberechtigten geschickt wird. Die Schulung der Schulsekretariate soll im Januar 2025 erfolgt sein. Eine konkrete Terminabstimmung erfolgt nach Auftragserteilung in Abstimmung zwischen Auftraggeber/ Schulen/KGS-Küche und Auftragnehmer. Die Leistung ist ab dem ersten Quartal 2025 bis zum Ablauf des Schuljahres 2025/2026 zu erbringen. Der Auftrag verlängert sich danach um ein weiteres Schuljahr, wenn er nicht sechs Monate vor Ablauf des jeweiligen Schuljahres gekündigt wird. Die Kündigungsfrist beträgt sechs Monate. Ein beiderseitiges außerordentliches Kündigungsrecht besteht bei gravierenden Vertragsverletzungen.</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>Aufbau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anwenderfreundlichkeit Das System muss für sämtliche Nutzerinnen und Nutzer dieses Systems insgesamt anwenderfreundlich und störungsunanfällig sein. Das bedeutet beispielsweise, dass der Bestellablauf selbsterklärend ist, der Bestellvorgang keine zeitlichen Verzögerungen birgt bzw. ein schneller Bestellvorgang sichergestellt ist, bereits bestellte Essen entsprechend markiert sind etc. • Registrierung und Bezahlung Die Essensteilnehmer sollen sich ihre Benutzerkonten via Selbstanmeldung erstellen können. Über dieses persönliche Benutzerkonto muss es den Eltern bzw. SuS möglich sein, online vom Heim-PC, Tablet oder Smartphone (via App oder WebApp/responsive Design) das Mittagessen zu bestellen und auch zu stornieren. Zusätzlich muss die Einsicht in das Benutzerkonto, die Essensbestellung und -stornierung möglich sein. Die Anmeldung zum Essen an bestimmten Wochentagen mit einem festen Menü soll für ein ganzes Schulhalbjahr erfolgen. Auch eine Anmeldung zum Essen in jeder zweiten Woche muss möglich sein. Änderungen bzw. die Kündigung sollen innerhalb des Halbjahres mit einer Frist von zwei Wochen zum nächsten Monat möglich sein. Die Weboberfläche soll mehrsprachig (mindestens deutsch und englisch) aufgebaut sein, um nicht nur deutschsprechenden Nutzerinnen und Nutzern einen Zugang zu ermöglichen. Bitte geben Sie an, welche weiteren Sprachen Ihre Software beherrscht. Für Veranstaltungstage und Klassenfahrten sollen die Sekretariate die Abmeldung vom Essen für eine Schulklasse 		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>vornehmen können. Hierzu muss bei Registrierung auch die Klasse hinterlegt werden. In Ausnahmefällen soll das Sekretariat Änderungen der Klasse vornehmen können.</p> <p>Bei der Registrierung sollen alle Nutzerinnen und Nutzer ein SEPA-Lastschriftmandat in ihrem Benutzerkonto hinterlegen. Der Anbieter zieht das Geld für das Schulessen für beispielsweise einen Monat im Voraus vom Konto der Nutzerinnen und Nutzer ein. Fällt das Guthaben unter 15,00€ wird der nächste Betrag eingezogen, dessen Höhe von den Erziehungsberechtigten bestimmt werden soll. Ist das Konto nicht gedeckt und das Guthaben kann nicht aufgestockt werden, wird das Kind automatisch vom Essen ausgeschlossen. Hierüber sollen Caterer und Sekretariat informiert werden. Die Sekretariate sollen einsehen können, ob ein Kind vom Essen ausgeschlossen wurde. Auch ein etwaiger BuT-Bewilligungszeitraum soll einsehbar sein. BuT-Berechtigte sollen zudem von den Sekretariaten im Programm rausgefiltert werden können. Zwei Wochen vor Ende des BuT-Bewilligungszeitraumes soll automatisch eine Mail mit einem Hinweis über den Ablauf des Zeitraumes an die Erziehungsberechtigten versendet werden. Teilhabeberechtigte hinterlegen bei der Registrierung ein SEPA-Lastschriftmandat und ihren Berechtigungsnachweis in Ihrem Benutzerkonto. In Einzelfällen soll dies auch vom Sekretariat durchgeführt werden können. Die Teilhabeberechtigten werden für den Zeitraum der Berechtigung ohne Guthaben für das Essen freigeschaltet. Läuft die Berechtigung aus, ohne dass eine neue Berechtigung hinterlegt wird, soll automatisch ein Guthaben vom Konto eingezogen werden. Stellt sich zu einem späteren Zeitpunkt</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>heraus, dass die Berechtigung aufgehoben wurde, soll das Geld rückwirkend eingezogen werden.</p> <p>Bei der Anmeldung müssen nötige Zustimmungen im Bereich des Datenschutzes eingeholt werden.</p> <p>Für Veranstaltungen soll jede Schule ein Schulkonto sowie einen extra Ausweis mit Barcode bekommen, über die mehrere Essen bestellt und abgerufen werden können. Es soll dann eine Rechnung an die Schule erstellt werden. Zudem sollen in der Schule Karten vorgehalten werden können, auf die ein Austauschschüler auch ohne Anmeldung beim Essen, Essen buchen kann. Es soll dann eine Rechnung über den Gesamtbetrag erstellt werden können.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestellung der Essen beim Caterer Das Hochladen der Speisepläne muss für die Caterer bzw. die Sekretariate selbsterklärend und schnell möglich sein. Es müssen mindestens 3 Menülinien sowie ein Nachtisch abgebildet werden können. Zudem muss die Möglichkeit bestehen, mehrere gleichlautende Menüs anzulegen. Im Speiseplan müssen für alle Speisen die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (inkl. Allergene sowie Stoffe, die zu Unverträglichkeiten führen) und die Proteinhaltigkeiten angezeigt werden können. <p>Auswertungen über die Bestellungen, Abbestellungen etc. sollen jederzeit einfach zu erstellen sein. Zudem muss auch die Bestellung einzelner Essen für mehrere Tage/Wochen im Voraus, je nach Verfügbarkeit der vom Caterer eingestellten Menüs, bis zu einer vom Caterer festgelegten Frist möglich sein.</p> <p>Stornierungen durch die Nutzerinnen und Nutzer müssen bis zu einem vom Caterer festgelegten Zeitpunkt möglich sein. In dem angebotenen System muss es einstellbar sein, dass Stornierungen z.B. aufgrund von</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>Krankmeldungen auch nach dieser festgelegten Stornierungsfrist gebucht werden können. Die Bestell- und Stornofristen müssen variabel je Caterer einstellbar sein. Die Bedienung an der Ausgabe muss auch für Aushilfspersonal selbsterklärend sein.</p> <p>Ausschließlich an der KGS muss eine Nachbuchung (ohne vorherige Bestellung) von Spontanessen (Lehrerinnen und Lehrer oder Angestellte der Stadt) vom System aus am Ausgabemedium möglich sein. Die Möglichkeit der Anzeige einer Übersicht der bestellten, bereits abgeholten, noch offenen, darüber hinaus (für Spontanessen) verfügbaren Essen muss jederzeit gegeben sein. Eine sofortige Ausbuchung einschl. entsprechender Datenaktualisierung der abgeholten Essen ist dafür Grundvoraussetzung.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgabe der Essen Bei der Ausgabe muss dem Servicepersonal über die Ausgabemedien - durch Erfassung des berührungsfreien und bargeldlosen Identifikationsmediums (Schülerausweis) - das von dem Schüler oder der Schülerin bestellte Menü angezeigt werden. Die Anzeige des bestellten Menüs muss für den Fall eines vergessenen Identifikationsmediums auch über die Namenssuche schnell und einfach möglich sein. Vorausgesetzt wird eine anwenderfreundliche Oberfläche mit einer übersichtlichen Darstellung der einzelnen Menüs, die sich farblich oder durch sonstige Weise voneinander unterscheiden, um eine vereinfachte und schnellere Ausgabe zu gewährleisten. Eine zeitgesteuerte Ausgabe (Schichten) muss möglich sein. Die Anzeige der Bestellungen muss entsprechend auch 		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>schichtweise möglich sein. An der Ausgabe müssen für das Ausgabepersonal zu Auskunftszwecken die Zusatzstoffe, Allergene, Stoffe, die zu Unverträglichkeiten führen, entsprechend für die Gerichte erkennbar sein. Für den Fall, dass eine Schülerin oder ein Schüler eine Unverträglichkeit hat und trotzdem ein Gericht mit entsprechenden Inhalten bestellt wurde, muss im Ausgabeprozess ein Warnhinweis durch das System hinterlegt werden können. Bei der Ausgabe soll aus Antidiskriminierungsgründen nicht ersichtlich sein, ob die betreffende Person Zuschüsse erhält (BuT) - dies gilt sowohl für das Identifikationsmedium als auch für die Bildschirmansicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werbung ist nicht gestattet. <p>Bereitschaftszeiten des Systems Auf das System muss jeder Zeit zurückgegriffen werden können. Betriebsbedingte Wartungen und damit zusammenhängende Ausfälle dürfen ausschließlich außerhalb der regulären Nutzungszeiten (Montag-Freitag jeweils von 07:30 Uhr bis 15:00 Uhr) stattfinden. Das Verfahren muss verlässlich sein und eine Verfügbarkeit von nahezu 100 % haben. Zur Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufes ist eine lückenlose Datensicherung und Datenaktualisierung zu gewährleisten (Online-Betrieb).</p> <p>Service und Support Der Anbieter stellt eine in fachlicher Hinsicht leistungsfähige, mindestens deutschsprachige Kundenhotline sowie einen entsprechenden technischen Support zur Verfügung. Diese Stellen sollen mindestens von Montag-Freitag jeweils von 07:30 Uhr bis 15:00 Uhr erreichbar sein.</p> <p>Ausgangslage</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>An den Schulen wird mit verschiedenen Verpflegungssystemen gearbeitet. Die KGS-Küche bereitet das Essen für die KGS-Mensa frisch zu und liefert das Essen an die Leine-Schule Haupt- und Realschule Neustadt a. Rbge. (in deren Mensa auch die SuS des Gymnasiums Neustadt a. Rbge. essen) und die Michael Ende Schule. Die restlichen Schulen werden von einem externen Caterer beliefert.</p> <p>Sowohl für die Schulküche als auch für den externen Caterer muss ein Webzugang eingerichtet werden, um die Bestellungen einsehen zu können. Die Schulsekretariate sollen einsehen können, ob ein Kind zum Essen angemeldet ist.</p> <p>Die Essenzahlen lagen im Jahr 2023 bei abgerundet 207.700 Essen (siehe Tabelle). In der KGS besteht für Lehrerinnen, Lehrer und städtisches Personal die Möglichkeit, ohne vorherige Bestellung ein Essen zu kaufen. Der Preis für ein Essen beträgt 3,75 EUR für SuS und 8,00 EUR für Erwachsenenessen. Der Preis des externen Caterers pro Essen variiert je nach dem Ausschreibungsergebnis. In jedem Fall zahlen SuS einheitlich 3,75 EUR, sodass der Restbetrag als Zuschuss vom Auftraggeber gezahlt wird.</p> <p>Auf Basis der Essenzahlen 2023 gehen wir von folgenden abgerundeten Zahlen aus:</p> <p>Schule Informationen Essenzahlen 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> Kooperative Gesamtschule • Gebundene Ganztagschule 174.500 Neustadt am Rübenberge • Zubereitungs-/Mischküche: Cook & Serve Leine-Schule Haupt- und Ganztagschule • Offene Realschule Neustadt a. Rbge. • Ausgabeküche: Cook & Hold Gymnasium Neustadt a. Rbge. Michael Ende Schule • Verlässliche Grundschule mit offenem Ganztagsangebot • 		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>Ausgabeküche: Cook & Hold</p> <p>Grundschule Eilvese • Teilgebundene Ganztagschule 10.800</p> <p>Aufbereitungsküche: Cook & Freeze</p> <p>Grundschule Mandelsloh/ • Teilgebundene Ganztagschule 12.800 Helstorf zzgl. Hortkinder</p> <p>Aufbereitungsküche: Cook & Freeze</p> <p>Grundschule Mariensee • Verlässliche Grundschule mit 4.800 Nachmittagsbetreuung</p> <p>Aufbereitungsküche: Cook & Freeze</p> <p>Waldschule Schneeren • Grundschule mit Nachmittagsbe- 4.800 treuung</p> <p>Aufbereitungsküche: Cook & Freeze</p> <p>Die Anzahl der ausgegebenen Essen variiert. Der Auftraggeber übernimmt keine Mengengarantie hinsichtlich der Essenteilnehmerzahlen.</p> <p>Ablauf Alle Schulen • Die SuS melden sich verbindlich für ein Schulhalbjahr am Schulessen an. • Die Wochentage, an denen am Schulessen teilgenommen werden soll, werden bei der Anmeldung hinterlegt. • Änderungen, wie eine Veränderung der Wochentage, die Anmeldung zu zusätzlichen Tagen, eine Reduzierung der Tage oder</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>eine Kündigung, können mit zwei Wochen Vorlauf zum nächsten Abrechnungsmonat vorgenommen werden.</p> <p>Weiterführende Schulen • Bei der Anmeldung wird eine von drei Menülinien hinterlegt.</p> <p>Grundschulen • Das Menü wird von der Schule vorgegeben.</p> <p>Technische und räumliche Ausstattung Die Standorte verfügen über einen Essen-Ausgabebereich oder arbeiten mit einem Schüsselsystem. WLAN bzw. Internetanschlüsse sind teilweise vorhanden und es kann gegebenenfalls mittels LTE-Stick, DatenSIM oder Speedbox kurzfristig ein Internetzugang durch die IT des Auftraggebers bereitgestellt werden. Die Nutzung ist ansonsten nur im Rahmen der räumlichen, technischen und baulichen Gegebenheiten möglich. Der Auftragnehmer stellt dem Auftraggeber die unter dem Punkt "Komponentenbedarf" notwendigen technischen Geräte für die Essensausgabe vor Ort zur Verfügung und nimmt diese ggf. in Betrieb. Es handelt sich um Geräte, die im schulischen Alltagsbetrieb in Art und Ausführung dauerhaft bestehen. Die Hardware muss für den Schulbetrieb vandalismussicher bereitgestellt werden. Die Lesegeräte verfügen über ein CE-Zertifikat und/oder ein TÜV-Prüfsiegel. Es werden ausschließlich Neugeräte angeboten. Auch alle benötigten Anschlusskabel sowie Montagematerial sind vorzusehen.</p> <p>Geforderte Dokumente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angebotschreiben mit Gesamtbruttokosten auf 12 Monate kalkuliert mit der Möglichkeit der Verlängerung • Kaufmännisches Angebot mit Einzel- oder Pauschalpreisen • Es wird eine Erläuterung gefordert, wie der Auftragnehmer die Anwenderfreundlichkeit und Störungsanfälligkeit seines Systems sicherstellt und bei 		

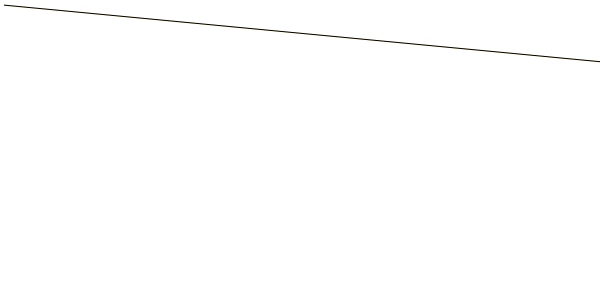
Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	<p>Ausfällen der Internetverbindung ermöglicht wird, vorbestellte Essen nachzuvollziehen und auszugeben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktempfehlung für Ausgabegerät (inkl. Kompatibilität zu Lesegerät) • Für den Kontakt nach Auftragserteilung ist die vorgesehene Kommunikation zwischen den Beteiligten zu beschreiben (Angabe der Beteiligten, Kommunikationswege usw.) und die garantierten Reaktionszeiten sind unter Berücksichtigung unterschiedlicher Prioritäten entsprechend darzustellen. • Ausführungsunterlagen zu Ihrem System, aus denen die Erfüllung aller in der Leistungsbeschreibung aufgeführten Punkte sowie die angebotene Hardware inkl. Details hervorgehen. • Darlegung der Erfahrung beim Mehrmandantenbetrieb bei webbasierten Bestell- und Abrechnungsverfahren 		


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.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	<p>Preis Für das Wertungskriterium "Kosten" erhält das preiswerteste Angebot die Maximalpunktzahl von 200. 0 Punkte erhält ein Angebot, welches das 2-fache des Preisangebotes des günstigsten Bewerbers beträgt oder diesen Betrag übersteigt. Die Punktebewertung für die dazwischenliegenden Angebotspreise</p>		75 %

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	erfolgt über eine lineare Interpolation.		
2	<p>Qualität / Präsentation des Gesamtsystems</p> <p>Für das Wertungskriterium "Qualität / Präsentation des Gesamtsystems" erfolgt eine Bewertung auf einer Punkteskala von 0 bis 10 Punkten zu den Kriterien "Layout", "Aufbau", "Benutzerfreundlichkeit" und "Verständlichkeit".</p> <ul style="list-style-type: none"> - sehr gut = 10 Punkte - gut = 8 Punkte - befriedigend = 6 Punkte - ausreichend = 4 Punkte - mangelhaft = 2 Punkte - ungenügend = 0 Punkte <p>Dazu wird der Auswahlkommission des Auftraggebers ein entsprechender Bewertungsbogen zur Verfügung gestellt.</p> <p>Die Auswertung der Bewertungsbögen aller Teilnehmenden ergibt die Gesamtpunktzahl für die "Präsentation des Gesamtsystems" (max. 120 Punkte).</p> <p>Eine Umrechnung der erreichten Bewertungspunkte zu Qualitätspunkten erfolgt ebenso nach linearer Interpolation. 120 Bewertungspunkte = 66 Qualitätspunkte. 0 Qualitätspunkte erhält eine Präsentation, wenn sie die Hälfte der Punkte des stärksten Bieters unterschreitet.</p>		25 %

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/>