

# Leistungsverzeichnis

## 1.1 Hinweise für den Bieter

Änderungen und Ergänzungen an den Vergabeunterlagen sind unzulässig und führen zum Ausschluss des Angebotes.

Gleiches gilt für Angebote, die nicht vollständig ausgefüllt sind.

Die Angebote müssen die Preise und die sonstigen geforderten Angaben und Erklärungen enthalten.

Sollten Nebenangebote nicht ausdrücklich zugelassen sein (Ausnahme: durch das Leistungsverzeichnis ggf. zugelassene Alternativen), werden diese von der Wertung ausgeschlossen. Ergänzende Erläuterungen sind grundsätzlich auf separater und neutraler Anlage auszuführen.

Es wird darauf hingewiesen, dass das Angebot nicht berücksichtigt worden ist, wenn bis zum Ablauf der Zuschlags-/Bindefrist kein Auftrag erteilt wurde.

Fragen zu den Ausschreibungsunterlagen werden nur bis eine Woche vor Angebotsfrist beantwortet.

## 1.2 Umfeldbeschreibung

Die Hamburger Wasserwerke GmbH (HWW) ist das älteste öffentliche Wasserversorgungsunternehmen auf dem europäischen Kontinent. Ca. 2 Mio. Kunden werden in der Hansestadt Hamburg und ca. 20 Umlandgemeinden von den HWW mit Trinkwasser beliefert. Wassergewinnung und -verteilung beziehen auch das nähere Umland mit ein. Dieses in vielen Jahrzehnten ausgebaute und bewährte System bildet eine großräumige, zukunftssichere wasserwirtschaftliche Struktur für den Ballungsraum Hamburg.

Die Hamburger Stadtentwässerung (HSE) ist eine Anstalt öffentlichen Rechts im Eigentum der Freien und Hansestadt Hamburg.

Die HSE sammelt täglich über Abwasserkanäle (Siele) von ca. 5.400 km Länge etwa 400.000 cbm Abwasser aus der Freien und Hansestadt Hamburg sowie einer Reihe von Umlandgemeinden. Die Unterhaltung, Erneuerung, Sanierung und Erweiterung des Sielnetzes gehört zu den wesentlichen Aufgaben. Das gesammelte Abwasser wird im Klärwerksverbund Köhlbrandhöft/Dradenau geklärt. Die Rückstände werden weitestgehend thermisch verwertet.

Ausführliche Informationen finden Sie im Internet unter [www.hamburgwasser.de](http://www.hamburgwasser.de).

HWW und HSE bekennen sich uneingeschränkt zu rechtskonformen Verhalten. Weiterführende Informationen zum Thema Compliance sowie unseren Verhaltenskodex für ein rechts- und regelkonformes Handeln finden Sie im Internet unter: [www.hamburgwasser.de/unternehmen/compliance](http://www.hamburgwasser.de/unternehmen/compliance)

## 1.3 Allgemeines und Veranlassung

Die Einkaufsgemeinschaft HAMBURG WASSER, bestehend aus der Hamburger Wasserwerke GmbH und der Hamburger Stadtentwässerung AöR, vertreten durch die Hamburger Stadtentwässerung AöR, beabsichtigt, einen Rahmenvertrag über die Erbringung von Cateringleistungen abzuschließen.

Nach Zuschlagserteilung treten die Häuser HWW und HSE an die Stelle der Einkaufsgemeinschaft und übernehmen deren Rechte und Pflichten. Die Einkaufsgemeinschaft löst sich wieder auf.

Die Leistung wird nach Bedarf während des gesamten Vertragszeitraums von HWW oder HSE, nachfolgend Auftraggeber, beim Auftragnehmer abgerufen.

Die anzubietenden Preise sind Festpreise in € je ausgewiesener Preiseinheit ohne Umsatzsteuer und müssen alle Nebenkosten enthalten.

## 1.4 Abwicklung

Leistungen aus diesem Vertrag werden nach Bedarf abgerufen. Bestellungen sind nur wirksam, wenn sie durch die ausdrücklich bevollmächtigten Mitarbeiter schriftlich getätigt werden. Eine Liste dieser autorisierten Personen geht Ihnen im Falle des Zuschlages separat zu.

## 1.5 Vertragslaufzeit

Der abzuschließende Rahmenvertrag hat eine feste Laufzeit von 24 Monaten und beginnt voraussichtlich im dritten Quartal 2026. Er endet automatisch mit Ablauf der Vertragslaufzeit, ohne dass es einer Kündigung bedarf.

### 1.6 Leistung/Abnahme

Die Erbringung erfolgt frei nachfolgender Objekte:

- Firmengelände Rothenburgsort, Billhorner Deich 2 in 20539 Hamburg
- Wasserwerksgelände im Großraum der Freien und Hansestadt Hamburg
- Sied- und Netzbetriebe im Großraum der Freien und Hansestadt Hamburg
- Kundenzentrum Hamburg Wasser, Ballindamm 1, 20095 Hamburg
- Klärwerk Köhlbrandhöft, Köhlbranddeich 1 in 20457 Hamburg

Die genannten Hauptabnehmer decken den überwiegenden Teil der Bedarfsstellen ab. Weitere Bedarfsanforderungen erfolgen über verschiedene Anlieferadressen im Großraum Hamburg. Die jeweils bestellende Dienststelle sowie die konkrete Lieferadresse werden in den Einzelabrufen benannt.

Ist der Auftragnehmer nicht in der Lage vertragsgemäß zu leisten, so befindet sich der Auftragnehmer ohne weitere Mahnung in Verzug. Dies gilt gleichermaßen für fehlerhafte Leistungen. Der Auftraggeber ist berechtigt, die erforderlichen Leistungen anderweitig zu beschaffen und die hierbei entstandenen Mehrkosten dem Auftragnehmer in Rechnung zu stellen. Bei wiederholter Leistungsunfähigkeit ist der Auftraggeber berechtigt, den Vertrag zu beenden.

Der Auftragnehmer und seine Erfüllungsgehilfen sind verpflichtet, sich beim Betreten und Verlassen des Objektes bei dem Objektverantwortlichen des Auftraggebers zu melden. Während des Aufenthalts in den entsprechenden Objekten sind die Arbeitsschutzrichtlinien zu beachten und einzuhalten. Alle Einrichtungs- und sonstigen Gegenstände sind nach beendeter Arbeit an ihren ursprünglichen Platz zu stellen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich die Leistungen ordnungsgemäß und gründlich, entsprechend der in dem im Leistungsverzeichnis angegebenen Vorgaben, zu leisten. Alle vom Auftragnehmer geleisteten Arbeiten gelten unter Berücksichtigung der jeweils gültigen gesetzlichen Gewährleistungsansprüche.

Eine Leistungsabnahme nach ausgeführter Teilleistung erfolgt nicht. Der Auftraggeber behält sich jedoch das Recht vor, die erbrachte Leistung zu prüfen, zu beanstanden und gegebenenfalls Abzüge vom Rechnungsbetrag vorzunehmen.

Sollte der Auftragnehmer für eine Leistung einen Subunternehmer beauftragen wollen, ist im Vorwege die Zustimmung durch den Auftraggeber einzuholen.

### 1.7 Haftpflicht / Schadenersatz

Der Auftragnehmer hat die Leistung während der Vertragsdauer jederzeit in der Weise vorzunehmen, dass ein einwandfreier Zustand gewährleistet ist. Alle Leistungen sind unter Einhaltung der gesetzlichen Regelungen und Vorschriften, in ihrer jeweils gültigen Fassung, auszuführen.

Der Auftragnehmer haftet im vollen Umfang für alle durch ihn verursachten Verstöße gegen einschlägige gesetzliche Bestimmungen, die der an ihn beauftragten Leistung zu Grunde liegen.

Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber von allen Ansprüchen Dritter freizuhalten, die sich insbesondere aus unsachgemäßer Reinigung, Lagerung, Transport und Verwertung/ Beseitigung o. ä. ergeben, sofern er den ursächlichen unsachgemäßen Umstand zu vertreten hat.

Der Auftragnehmer haftet auch für Schäden, die in Folge seiner Tätigkeit an den Anlagen des Auftraggebers entstehen, sofern er diese durch eigenmächtiges Handeln zu vertreten hat. Eine etwaige gesetzliche Haftung wird hierdurch nicht eingeschränkt.

Bei nicht vertragsgemäßer Erfüllung sind die dem Auftraggeber entstandenen Kosten vom Auftragnehmer zu tragen.

Alle vorgenannten Regelungen gelten auch für eventuell beauftragte Subunternehmer.

### 1.8 Rechnungsstellung

Die Rechnungen sind mit folgenden Angaben zu versehen:

- Auftrags-Nr.
- Kreditorennummer
- Adresse(n)
- Tätigkeitsnachweis(e)
- Leistungsdatum

Die Rechnungsadresse lautet:  
Hamburger Wasserwerke GmbH oder Hamburger Stadtentwässerung AöR  
Postfach 26 14 55  
20504 Hamburg

Bitte senden Sie Ihre Rechnungen (auch Gutschriften und Mahnungen) unter Angabe der Auftragsnummer und Kreditornummer ausschließlich an Rechnungseingang@hamburgwasser.de  
- Pro Mail nur 1 Anhang bzw. Rechnungsvorgang (< 100 MB) Textinhalte der Mail werden nicht verarbeitet.  
-Formate: PDF, ZUGFerd, XRechnung (ohne Schreibschutz)

Bitte nutzen Sie für weiteren Schriftverkehr, der die Buchhaltung betrifft (z.B. Fragen zu XRechnungen)  
Kreditorenbuchhaltung@hamburgwasser.de.

#### 1.9 Eigenerklärungen und Sonstiges

Sollte eine Präqualifikation gemäß PQ-VOL erfolgt sein, geben Sie bitte die Präqualifikations-Nummer an. Nach Möglichkeit werden diese Unterlagen zugelassen.

Die ggf. beigefügte Eigenerklärung "Ergänzende Vertragsbedingungen - Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen (EVB-ILO)" ist auszufüllen, entsprechend zu unterschreiben und mit den Angebotsunterlagen einzureichen.

Zu diesem Abschnitt sind ebenso die Bewerbungsbedingungen zu beachten.

#### 1.10 Kalkulationsorientierung

Als Kalkulationsorientierung wurden die durchschnittlichen Bedarfe der vergangenen Jahre für die Hamburger Wasserwerke GmbH und die Hamburger Stadtentwässerung AöR herangezogen. Unter der Annahme eines gleichbleibenden Primärbedarfes ergibt sich ein voraussichtlicher Wert von 95.000,00 €.

Für Großveranstaltungen wird ein optionaler Rahmenwert von bis zu 200.000,00 € definiert. Näheres hierzu ist in Punkt '2.20 Option: Großveranstaltung' geregelt."

Es wird darauf hingewiesen, dass aus den vorstehenden Angaben keine Ansprüche auf die Abnahme bestimmter Mengen oder Leistungen abgeleitet werden können. Gesetzliche Regelungen bleiben hiervon unberührt.

#### 1.11 Angaben zur Angebotswertung

Der Zuschlag wird auf das inhaltlich unveränderte, alle Positionen umfassende, wirtschaftlichste Angebot erteilt. Das wirtschaftlichste Angebot ergibt sich aus einer gewichteten Angebotswertung von Preis (60%) und Qualität (40%). Die Bewertungsverfahren beider Kriterien werden im Leistungsverzeichnis unter "Wertungsschema" dargestellt.

#### 1.12 Zahlungsbedingungen

Zahlung innerhalb von 30 Tagen netto nach Rechnungseingang.

Dem Bieter steht es frei, Skonto anzubieten. Die Zahlungsfrist von 30 Tagen netto bleibt hiervon unberührt. Gewährter Skonto ist an entsprechender Stelle im Leistungsverzeichnis einzutragen. Skontoangaben dienen ausschließlich der vertraglichen Ausgestaltung und werden nicht in der Angebotswertung berücksichtigt.

#### 1.13 Sonderkündigungsrecht

Der Auftraggeber ist berechtigt, den Vertrag aus wichtigem Grund mit einer Auslaufrist von drei Monaten zum Monatsende zu kündigen, wenn aufgrund einer unternehmerischen oder betriebswirtschaftlichen Entscheidung die Leistungen des Betriebsrestaurants ganz oder teilweise auf einen externen Dienstleister übertragen werden und dieser Dienstleister Catering bzw. Bewirtschaftungsleistungen in seinem Leistungsportfolio führt. In diesem Fall ist der Auftragnehmer verpflichtet, die Vertragsbeziehung zu den genannten Bedingungen zu beenden. Weitergehende Ansprüche des Auftragnehmers, insbesondere auf Schadensersatz oder entgangenen Gewinn, sind ausgeschlossen.

#### 1.14 Salvatorische Klausel

Sollte eine Vertragsbestimmung ungültig sein oder ungültig werden, betrifft dies nur diese Bestimmung. Die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen wird davon nicht berührt. Die Parteien verpflichten sich, anstelle einer unwirksamen Bestimmung eine dieser Bestimmung möglichst nahekommende wirksame Regelung zu treffen.

#### 2.1 Vertragsgegenstand

Gegenstand dieses Vertrages ist die Erbringung von Cateringleistungen auf sämtlichen Betriebsgeländen des Konzerns HAMBURG WASSER.

Die Bedarfe werden durch den Auftraggeber in Form von Einzelabrufen mit ausreichender Vorinformationsfrist per E-Mail übermittelt; bei kurzfristigem Mehrbedarf nach Zustimmung des Auftragnehmers. Der Auftraggeber stellt hierbei sicher, dass zwischen Beauftragung und Herstellung sowie Auslieferung der Speisen eine ausreichende und zumutbare Kommunikationsfrist eingehalten wird, die sich nach Art und Umfang des Speisenangebots richtet.

Die Bestellzeitfenster werden im Leistungsverzeichnis unter "Fragebogen 8: Bestellzeitfenster vor Leistungserbringung" abgefragt. Die Einhaltung der vereinbarten Ausführungsfristen ist für die ordnungsgemäße Vertragserfüllung von wesentlicher Bedeutung.

Sofern Bedarfe bereits längere Zeit vor dem Veranstaltungstag bekannt sind, kann der Auftraggeber die gewünschte Speisenauswahl vorzeitig anmelden. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, diese Anmeldung verbindlich zu vermerken und den Termin einzuhalten, ohne dass eine erneute Nachfrage durch den Auftraggeber erforderlich ist. Hierzu setzt der Auftragnehmer organisatorische und digitale Systeme (z.B. Softwarelösungen oder manuelle Planungsinstrumente) ein, die eine zuverlässige Verarbeitung der Anfragen gewährleisten.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die abgerufenen Leistungen im jeweils beauftragten Umfang zu erbringen. Ein Anspruch auf eine bestimmte Anzahl von Einzelabrufen oder auf eine kontinuierliche Beauftragung besteht nicht.

Bei der Beauftragung werden keine Änderungen an den vertraglich vereinbarten Bedingungen vorgenommen. Insbesondere ist der Auftragnehmer an die im Leistungsverzeichnis angebotenen Preise gebunden. Einzelabrufe, die vor Ablauf der Vertragslaufzeit erfolgt sind, sind in jedem Fall vollständig auszuführen.

## 2.2 Speisenangebot

Die zuzubereitenden und zuliefernden Speisen sind dem Leistungsverzeichnis zu entnehmen. Der Auftraggeber gibt lediglich die Ausführungen in "Standard", "Exklusiv", "Vegetarisch", "Vegan" oder "Glutenfrei" vor, sowie die Portionsgrößen in Stk. und/oder Gramm. Der Auftragnehmer ist in seiner Ausführung, Verwendung von Zutaten und Kreativität frei.

Ziel ist es, durch eine freie Zutatenauswahl wirtschaftliche Preise zu erhalten, eine Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren und ein wechselndes, kreatives Speisenangebot zu erhalten. Die Herstellung und Lieferung der Speisen erfolgt unter strikter Einhaltung sämtlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften, der geltenden Gesundheits- und Hygieneschutzregelungen sowie der einschlägigen Standards, insbesondere gemäß HACCP.

Zudem obliegt dem Auftragnehmer eine gesunde, vielseitige und qualitativ hochwertige Versorgung der Gäste des Auftraggebers. Auch auf die Einbindung regionaler Produkte wird Wert gelegt. Die Regionalität wird im folgenden Punkt "Speisenbeschaffenheit / Lebensmittelqualität / Saisonalität" definiert.

## 2.3 Speisenbeschaffenheit / Lebensmittelqualität / Saisonalität

Die vom Auftragnehmer geschuldete Speisenbeschaffenheit weist mindestens folgende Anforderungen auf:

- Der Auftragnehmer bevorzugt Erzeugnisse mit kurzen Transportwegen zur Reduzierung von Emissionen oder gleichwertigen Konzepten zur CO<sub>2</sub>-Reduktion, soweit dies wirtschaftlich und organisatorisch sinnvoll möglich ist (Regionalität). Die Auswahl von Obst und Gemüse orientiert sich am Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE).
- Der Einsatz von regenerierfertigen und tischfertigen Lebensmitteln ist nach Möglichkeit zu vermeiden und auf ein Minimum zu reduzieren. Der Hauptteil der eingesetzten Lebensmittel sollen in ihrer ursprünglichen, küchenfertigen oder "aufbereifertigen" Beschaffenheit verwendet werden.
- Die Warenqualität ist gemäß den Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung kontinuierlich zu prüfen und sicherzustellen.
- Die maximale Warmhaltezeit zwischen Anlieferung und Ausgabe warmer Speisen darf drei Stunden nicht überschreiten.
- Warme Speisen müssen bei der Ausgabe eine Mindesttemperatur von 65 °C aufweisen.
- Kalte Speisen sind bei einer Lager- und Ausgabetemperatur von höchstens 7 °C bereitzustellen.
- Der Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farbstoffen, künstlichen Aromen und Süßstoffen ist untersagt. Lebensmittel und Zubereitungen sollen so wenige Zusatzstoffe wie möglich enthalten. Glutamate dürfen nicht verwendet werden; entsprechende Inhaltsstoffe sind kenntlich zu machen.

- Der Einsatz genetisch veränderter Produkte ist ausgeschlossen.
- Bei der Verwendung von Produkten wie Kaffee, Kakao, Tee, Südfrüchten, Säften, Honig, Gewürzen, Reis, Trockenfrüchten, Nüssen, Zucker, Süßwaren sowie Fleischerei- und Fischereiprodukten sind die ILO-Kernarbeitsnormen sowie die Herkunft streng zu beachten.
- Fisch und Fischereiprodukte müssen aus kontrollierter, nachhaltiger und zertifizierter Fischerei stammen. Sie sind umweltfreundlich gefangen und dürfen nicht aus überfischten Beständen stammen (MSC-zertifiziert oder gleichwertig).
- Kulturspezifische und religiöse Anforderungen sind bei Bedarf angemessen zu berücksichtigen.
- Eier und Eiprodukte müssen mindestens aus Freilandhaltung stammen (Ziffer 1 im Erzeugercode).
- Der Einsatz von Palmöl und Palmkernöl ist untersagt. Unter Berücksichtigung religiöser und kultureller Vorgaben sowie ethischer Einstellungen ist die Verwendung tierischer Schmalze ausgeschlossen.

#### 2.4 Bio-Qualität

Der Auftragnehmer setzt in der Speisenzubereitung einen Anteil von mind. 20% an ökologisch bzw. biologisch erzeugten Lebensmitteln ein. Der Einsatz kann sich auf vollständige Gerichte, einzelne Komponenten oder einzelne Zutaten beziehen. Der Auftragnehmer weist den Einsatz von Bio Lebensmitteln auf Anforderung durch geeignete Nachweise (z. B. Zertifikate, Produktdatenblätter, Lieferantennachweise) plausibel nach.

#### 2.5 Speisenzubereitung

Der Auftragnehmer hat mindestens die nachfolgenden Vorgaben hinsichtlich der Zubereitung der Speisen einzuhalten:

- Es ist eine fettarme Zubereitung zu gewährleisten. Es sind gesunde Fette zu verwenden. Als Öle können Oliven-, Raps- Weizenkeim, Avocado- oder Sojaöl verwendet werden.
- Die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln erfolgt durch fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden (dünsten, dämpfen, grillen)
- Frittierte und/oder panierte Produkte sollen in einem Snackbuffet nicht die Mehrheit ausmachen.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgefrorene Kräuter bevorzugt. Es ist sparsam und ausschließlich mit Jodsalz zu salzen. Zucker wird in Maßen eingesetzt. Eine Verwendung von Glukose-Fructose-Sirup als Süßungsmittel ist zu vermeiden.

#### 2.6 Sensorische Qualität

Der Auftragnehmer hat in Bezug auf die sensorische Qualität hinsichtlich Geschmacks, Aussehen und Konsistenz der Speisen mindestens folgende Anforderungen einzuhalten:

- Der für die Lebensmittel-typische Geschmack bleibt erhalten
- Die Speisen sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt
- Möglichkeiten zum Nachwürzen werden zusätzlich angeboten
- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert
- Die lebensmitteltypischen Farben bleiben erhalten
- Konsistenz von Gemüse und Teigwaren sind beim Verzehr bissfest.
- Fleisch und Fisch haben eine zarte Textur

#### 2.7 Anrichten, Beschriften, Präsentieren und Zubereiten der Speisen

Die Speisen sind stets anspruchsvoll und ansprechend zu präsentieren. Bei einer Selbstabholung durch den Auftraggeber sind die Servierplatten bereits so vorbereitet, dass diese unmittelbar auf der Speisenausgabe platziert werden können. Die Platten sind passend zur jeweiligen Speise modern und nicht ausladend zu dekorieren, wobei ausschließlich essbare Elemente zu verwenden sind.

Beim Aufbau und Bestücken der Buffetstrecke vor Ort obliegt es dem Auftragnehmer, die Speisen in einer ansprechenden und geordneten Weise anzurichten. Zur Sicherstellung der Speisennachvollziehbarkeit sowie als Hinweis auf mögliche Unverträglichkeiten und Allergien sind alle Speisen mit gut lesbaren Beschriftungen zu versehen - eine separate Liste zur Einsicht der Inhaltsstoffe ist zudem beizufügen. Bei Selbstabholung sind die entsprechenden Speisekarten geschützt in der jeweiligen Transportbox beizulegen, sodass eine eindeutige Zuordnung gewährleistet ist und die Karten während des Transports nicht verunreinigt werden können.

Eine Zubereitung von Speisen vor Ort ist nicht möglich. Die vorhandenen Küchen oder Pantries dienen ausschließlich der Aufbewahrung der bereits gekochten und gelieferten Speisen. Sämtliche Speisen sind daher vorproduziert zu liefern. Die Kühlung und Warmhaltung der Speisen hat in dafür vorgesehenen thermischen Geräten zu erfolgen. Ein Stromanschluss für elektronische Kühl- oder Warmhalteboxen ist vorhanden; der Anschluss der Geräte erfolgt jedoch ausschließlich nach Rücksprache mit der verantwortlichen Person vor Ort.

Warme Speisen, die auf einer Buffetstation angeboten werden, sind in geeigneten Warmhaltebehältern (Chafing Dishes) auf idealer Verzehrtemperatur zu halten. Der Einsatz von Brennpaste ist aufgrund brandschutzrechtlicher Bedenken nur nach ausdrücklicher Zustimmung des jeweiligen Ansprechpartners zulässig. Alternativ können strombetriebene Heizplatten verwendet werden.

Der Auftragnehmer hat das erforderliche Vorlege- und Servierbesteck entsprechend des Speisenangebotes einzuplanen und bereitzustellen. Dies umfasst beispielsweise Suppenkellen für Suppen, Servierzangen für ölige Antipasti oder Servierlöffel für Obstsalate.

## 2.8 Getränke

Der Auftragnehmer hat mindestens folgende Getränketypen zur Auswahl anzubieten, wobei die Einbindung von Produkten lokaler Getränkehersteller erwartet wird. Außerdem ist der Einsatz von "Zero"-Produkten zu vermeiden.

Die Bereitstellung von Getränken in Mehrwegflaschen hat pfandfrei zu erfolgen. Pfandkosten dürfen dem Auftraggeber weder berechnet noch in anderer Form in Rechnung gestellt werden. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass sämtliche für die Veranstaltung eingesetzten Mehrweggebinde nach Veranstaltungsende vollständig zurückgenommen werden und somit kein Pfandrisiko für den Auftraggeber entsteht. Die Organisation der Rücknahme, der Transportbehälter sowie ggf. erforderliche Pfandkonten oder Poolsysteme liegen ausschließlich in der Verantwortung des Auftragnehmers. Ausgenommen hiervon sind nachweisbare Verluste oder Beschädigungen von Mehrweggebinden, die durch grob fahrlässiges oder vorsätzliches Verhalten des Auftraggebers oder dessen Personals verursacht werden.

### Kaltgetränke:

- Wasser: Sorten - Sprudel, Still  
Glas Mehrweg: 0,33l
- Säfte: Sorten - mind. drei verschiedene Geschmäcker  
Glas Mehrweg: 0,2 - 0,25l
- Softgetränke: Sorten - mind. drei verschiedene Geschmäcker  
Glas Mehrweg: 0,33l

### Heißgetränke:

- Kaffee: Filterkaffee, in Kannen
- Tee: Heißwasser, in Kannen  
Mindestens fünf verschiedene, hochwertige Teesorten, portioniert

Die angebotenen Tee- und Kaffeesorten müssen Fairtrade-zertifiziert sein und unter Einhaltung der Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) hergestellt werden. Bei der Bereitstellung von Kaffee und Tee ist sicherzustellen, dass ausreichend Milch und Zucker vorhanden sind. Darüber hinaus ist eine laktosefreie Milchalternative einzuplanen.

Für die Teeversorgung ist neben einer ausreichenden Menge an heißem Wasser und portionierten Teesorten auch die Bereitstellung von Süßungsmitteln sicherzustellen. Hierzu gehören Zucker sowie Honig, jeweils in portionierbaren Größen.

## 2.9 Speisen- und Getränkepakete

Diese Beschreibung bezieht sich auf die Gruppe 8 "Speisen- und Getränkepakete" (8.1 - 8.4) im Leistungsverzeichnis und verschafft dem Auftragnehmer eine detaillierte Übersicht an die Anforderungen des Auftraggebers je Modul und darin enthaltenen Pakete.

Die angebotenen Speisen# und Getränkepakete umfassen sämtliche für das Anrichten und Servieren erforderlichen Service# und Küchenmaterialien. Sie sind so auszugestalten, dass ein vollständiges Catering außerhalb der Gebäude und Flächen des

Auftraggebers ohne zusätzlichen Ausstattungsbedarf des Auftraggebers durchgeführt werden kann.

Zu den Paketen gehören insbesondere die erforderliche Warmhaltetechnik zur Sicherstellung der Speisenqualität, Vorlegebesteck für Platten und Schüsseln sowie das benötigte Geschirr und Besteck für den Verzehr der Speisen. Der Auftraggeber kann zwischen Leihgeschirr (Porzellan, Glas, Besteck) und Einweggeschirr wählen. Bei der Kalkulation eines Geschirrpakets ist eine angemessene Menge pro Person zugrunde zu legen, abgestimmt auf das jeweilige Speisenangebot; ein möglicher Mehrbedarf durch die Nutzung mehrerer Geschirrtile je Pause ist zu berücksichtigen.

Bei dem "Grillbuffet" ist ein Gasgrill einschließlich Zubehör (Propan#Gas, Grillzange, Grillspatel) für die Zubereitung des Grillguts vorzusehen. Die Grillfläche ist der Gästezahl angemessen zu dimensionieren und muss eine gleichzeitige, effiziente Zubereitung der angebotenen Speisen gewährleisten.

Der Buffetaufbau erfolgt ausnahmslos durch den Auftragnehmer. Die Abholung des Equipments erfolgt am folgenden Werktag, oder vor Wochenenden unmittelbar nach Veranstaltungsende.

Der Auftraggeber kann optional die Betreuung des Buffets, den Abbau sowie bei Grillbuffets das Grillen des Grillguts durch den Auftragnehmer beauftragen.

Der hierfür anzusetzende Stundenlohn des Fachpersonals ist in Gruppe 9 "Zusatzkosten Fachpersonal" anzugeben. Die Abrechnung erfolgt pro eingesetzter Person, stündlich und nach tatsächlichem Aufwand.

Modul "Frühstück":

Das Frühstück ist als Buffet zur Selbstbedienung durch die Gäste anzubieten.

(Eine Definition der in den Paketen aufgeführten Komponenten folgt im Anschluss des Moduls "Kaffeepause".)

Die Frühstücksverpflegung besteht aus jeweils folgenden Komponenten:

Paket "Standard":

- Brotwaren und Butter/Margarine
- Gekochtes Ei
- Süßer Aufstrich
- Aufschnitt
- Obstsalat

Paket "Satt":

- Brotwaren und Butter/Margarine
- Gekochtes Ei
- Süßer und herzhafter Aufstrich
- Aufschnitt
- Süße und herzhaft Backwaren
- Obstsalat

Getränkeauswahl (bei den Paketen "Standard" und "Satt" identisch):

- Neben der Auswahl an Wasser und Säften sind Heißgetränke, in Form von Filterkaffee und Tee enthalten. Bei der Auswahl gilt es die Anforderungen unter den Punkt "Getränke" zu berücksichtigen.

Modul "Lunch":

Das Mittagessen ist als Buffet zur Selbstbedienung durch die Gäste anzubieten.

Die Mittagsverpflegung besteht aus jeweils folgenden Komponenten:

Paket Standard:

- Brotwaren und Butter/Margarine
- 3 kalte Vorspeisen, davon 1 vegetarische Variante
- 2 Hauptkomponenten, davon 1 vegetarische Variante
- 1 korrespondierende Sättigungsbeilage
- 1 korrespondierende Vitaminbeilage
- 3 verschiedene Dessertsorten, bereits in Gläschen oder Schalen verzehrfertig angerichtet

**Paket Exklusiv:**

- Brotwaren und Butter/Margarine
- 3 kalte Vorspeisen, davon 1 vegetarische Variante
- 2 Hauptkomponenten, davon 1 vegetarische Variante
- 2 korrespondierende Sättigungsbeilagen
- 2 korrespondierende Vitaminbeilagen
- Schnitt-/ Handobst
- 3 verschiedene Dessertsorten, bereits in Gläschen oder Schalen verzehrfertig angerichtet

**Paket "Suppe":**

- Brotwaren und Butter/Margarine
- 3 kalte Vorspeisen, davon 1 vegetarische Variante
- 2 Suppen, davon 1 vegetarische Variante
- 2 korrespondierende Suppeneinlagen
- 3 verschiedene Dessertsorten, bereits in Gläschen oder Schalen verzehrfertig angerichtet

**Getränkeauswahl (bei den Paketen "Standard", "Exklusiv" und "Suppe" identisch):**

- Nicht-alkoholische Getränkeauswahl, mit Wasser, Softdrinks, Schorlen und Säften.
- Bei der Auswahl gilt es die Anforderungen unter den Punkt "Getränke" zu berücksichtigen.

**Modul "Grillbuffet":**

Das Grillbuffet ist als Buffet zur Selbstbedienung durch die Gäste anzubieten.

Das Grillbuffet besteht aus jeweils folgenden Komponenten:

**Paket "Standard":**

- Brotwaren und Butter/Margarine
- 3 kalte Vorspeisen/Salate, davon 1 vegetarische Variante
- 2 klassische Fleischkomponenten, 1 vegetarische Komponente
- 1 korrespondierende Sättigungsbeilage
- 1 korrespondierende Vitaminbeilage
- 2 verschiedene Dessertsorten, bereits in Gläschen oder Schalen verzehrfertig angerichtet

**Paket "Satt":**

- Brotwaren und Butter/Margarine
- 3 kalte Vorspeisen/Salate, davon 1 vegetarische Variante
- 3 klassische Fleisch-/ Fischkomponenten, 1 vegetarische Komponente
- 2 korrespondierende Sättigungsbeilagen
- 2 korrespondierende Vitaminbeilagen
- 3 verschiedene Dessertsorten, bereits in Gläschen oder Schalen verzehrfertig angerichtet

**Paket "Exklusiv":**

- Brotwaren und Butter/Margarine
- 3 kalte Vorspeisen/Salate, davon 1 vegetarische Variante
- 3 hochwertige Fleisch-/ Fischkomponenten, 1 hochwertig- vegetarische Komponente
- 2 korrespondierende Sättigungsbeilage
- 2 korrespondierende Vitaminbeilage
- 2 verschiedene Dessertsorten, bereits in Gläschen oder Schalen verzehrfertig angerichtet

**Paket "Thema/Motto" - z.B. "Streetfood Style", "American BBQ" "Veggie & Vegan":**

- Brotwaren und Butter/Margarine
- 3 thementypische Vorspeisen/Salate, davon 1 vegetarische Variante
- 2 thementypische Fleisch-/ Fischkomponenten, 1 vegetarische Komponente
- 1 korrespondierende Sättigungsbeilage
- 1 korrespondierende Vitaminbeilage
- 2 verschiedene Dessertsorten, bereits in Gläschen oder Schalen verzehrfertig angerichtet

Getränkeauswahl (bei den Paketen "Standard", "Satt" und "Suppe" identisch):

- Nicht-alkoholische Getränkeauswahl, mit Wasser, Softdrinks, Schorlen und Säften.
- Bei der Auswahl gilt es die Anforderungen unter den Punkt "Getränke" zu berücksichtigen.

#### Modul "Kaffeepause":

Die Kaffeepausen sind als Buffet zur Selbstbedienung durch die Gäste anzubieten.

Die Kaffeepause besteht aus jeweils folgenden Komponenten:

#### Paket Vormittag:

- Hand-/Schnittobst
- 4 Varianten an süßen oder herzhaften Snacks, davon 1 vegetarische Variante

#### Paket Nachmittag:

- 3 Varianten an portionierten Blechkuchen
- 3 Varianten an "Brainfood" in Form von Obst, Gemüse und Frucht-Nussmischungen.

Getränkeauswahl (bei den "Vormittag" und "Nachmittag" identisch):

- Neben Filterkaffee und Tee werden auch nicht-alkoholische Getränkeauswahl, mit Wasser, Softdrinks, Schorlen und Säften angeboten. Bei der Auswahl gilt es die Anforderungen unter den Punkt "Getränke" zu berücksichtigen.

Definition und Anforderungen an die jeweiligen Komponenten:

#### Suppen:

- als Suppe gilt auch Eintopf
- kein Einsatz von Instant - oder tafelfertigen Suppen
- bei der Herstellung Verwendung von Rohprodukten und Kräutern
- ausschließliche Verwendung von natürlichen Bindemitteln

#### Hauptkomponenten:

- sind Fleisch, Fisch und vegetarische Komponenten
- Fleisch wird wechselnd von unterschiedlichen Tierarten angeboten
- wechselnd in seiner Form, als Stückfleisch oder geschnetzelt/gewolft
- bei Fisch ausschließlich grätenarme Fischarten verarbeiten
- Aufläufe gelten auch als Hauptkomponente
- Bei der Wahl von Schweinefleisch ist stets eine alternative Fleischsorte anzubieten

#### Sättigungsbeilagen:

- bestehend aus Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

#### Vitaminbeilagen:

- frisch verarbeitetes oder ursprünglich tiefgekühltes, gekochtes Gemüse

#### Salat:

- es sind frische Blattsalate, wie Romana- oder Eisbergsalat, anzubieten
- ebenso gilt als Salat auch Tomaten, Gurken, Krautsalate
- für Grillbuffets auch in der Form von Nudel-/Kartoffelsalaten
- hierbei kein Einsatz von tafelfertigen Salaten
- mindestens zwei verschiedene Dressings, wovon mind. eins vegetarisch sein muss

#### Dessert:

- bei der Auswahl an verschiedenen Desserts ist mindestens eine Alternative ohne Einsatz von Gelatine hergestellt.

#### Obst:

- es sind mindestens drei verschiedene Obstsorten anzubieten
- es ist jeweils frisches, reifes Obst anzubieten

#### Brotwaren:

- als Brotwaren kommen in Betracht: Brötchen, Brot, Toastbrot, Fladenbrot, Knäckebrötchen

**Aufschnitt:**

- Käseaufschnitte, im Allgemeinen Weich- und Hartkäsesorten, wie Gouda, Emmentaler, Tilsiter, Camembert etc.
- Wurstaufschnitte, im Allgemeinen Brüh- oder Rohwürste und Schinken, wie Salami, Lyoner, Schwarzwälder Schinken etc.

**Süßer Aufstrich:**

- Konfitüren & Marmeladen, wie Erdbeer-, Himbeer- Aprikosenmarmelade
- Honigsorten, wie Blüten-, Raps- oder Waldhonig
- Nuss- und Schokoladencreme aus Mandel, Haselnuss oder Erdnüssen

**2.10 Qualitätssicherung**

Der Auftraggeber - vertreten durch die Leitung des Betriebsrestaurants sowie die direkte Vertretungsperson - ist berechtigt, bei Veranstaltungen unangekündigt Leistungsprüfungen hinsichtlich des Geschmacks, Optik und Qualität der gelieferten Speisen vorzunehmen. Die Ergebnisse dieser Prüfungen werden im Anschluss besprochen und soweit - sachlich und verhältnismäßig begründet - schriftlich dokumentiert. Die hierbei gewonnenen Erkenntnisse sind durch den Auftragnehmer bei allen folgenden Veranstaltungen und Lieferungen verbindlich zu berücksichtigen.

**2.11 Abfallvermeidung, Verpackungen, Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit**

Der Auftragnehmer hat sämtliche geltenden Gesetze, Regelungen und Bestimmungen zur Abfallvermeidung und Verpackung einzuhalten. Darüber hinaus sind die jeweils gültigen Abfallbestimmungen der Freien und Hansestadt Hamburg zu beachten, insbesondere hinsichtlich der Mülltrennung und der getrennten Entsorgung.

Der Einsatz von Kunststoffen, insbesondere Einwegverpackungen sowie Einweggeschirr und #besteck, ist auf ein notwendiges Minimum zu reduzieren.

Für die Weiterverwertung nicht verzehrter Lebensmittel soll nach Möglichkeit eine nachhaltige Lösung vorgesehen werden, beispielsweise durch die Zusammenarbeit mit einem Fachbetrieb, der eine geeignete Weiterverarbeitung sicherstellt. Alternativ können andere geeignete Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen eingesetzt werden.

Zudem ist vorzusehen, dass Teilnehmende der Veranstaltung übriggebliebene Speisen zurücklegen oder einpacken können, um die Menge der zu entsorgende Lebensmittel zu reduzieren - unter Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

Sämtliche Kosten für die Entsorgung der Abfälle trägt der Auftragnehmer.

**2.12 Einweg- und Mehrweggeschirr / Mietgeschirr**

Ist der Einsatz an Einweggeschirr, -besteck und -bechern sowie Papierservietten geplant, sind folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Einweggeschirr: Zuckerrohr, Palmblatt oder Holz, zertifiziert kompostierbar, unbeschichtet
- Einwegbesteck: Holz oder Bambus, FSC- oder vergleichbar zertifiziert, frei von Lacken oder Chemikalien
- Einwegbecher: Papierbecher nur ohne Kunststoffbeschichtung
- Papierservietten: Recyclingpapier, ungebleicht, FSC- oder vergleichbar zertifiziert

Wenn der Einsatz von Mietgeschirr entsprechend dem Veranstaltungsformat vorgesehen ist, so sind folgende Anforderungen an das Mietgeschirr zu erfüllen:

- hohe Stoß- und Kantenschlagfestigkeit
- Bruchsicherheit / Robustheit
- Ergonomie/ ausgewogenes Handling
- Stapelbarkeit
- Hitzebeständigkeit über 100°C
- Lebensmittelechtheit

Sofern für die Leistungserbringung erforderliches Geschirr, Besteck oder Glaswaren nicht im Eigentum des Auftragnehmers stehen und von einem Drittunternehmen bezogen werden, erfolgt die gesamte Abwicklung ausschließlich zwischen Auftragnehmer und Drittunternehmen. Anfallende Mietgebühren sowie Verlust- oder Bruchrechnungen sind vom Auftragnehmer ohne Aufschlag im Verhältnis 1:1 an den Auftraggeber weiterzugeben. Der Auftraggeber ist berechtigt, entsprechende Nachweise wie Lieferscheine oder Rechnungen, die an den Auftragnehmer ausgestellt sind, einzufordern.

Die Vereinbarungen zu Verlust und Rückgabe werden im Leistungsverzeichnis in Gruppe 7 "Veranstaltungsequipment", Untergruppe 7.1 "Einzelpreise Mietgeschirr", Fragebogen 1: "Regelung Mietgeschirr" erfragt. Die darin aufgeführten Antworten gelten als verbindlich und sind während der gesamten Vertragslaufzeit uneingeschränkt einzuhalten.

#### 2.13 Reklamation

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Reklamationen des Auftraggebers unverzüglich entgegenzunehmen und unmittelbar nach deren Eingang zu bearbeiten. Beanstandungen hinsichtlich Qualität, Quantität oder Präsentation der gelieferten Speisen sind vom Auftraggeber unmittelbar nach Feststellung schriftlich oder mündlich an den Auftragnehmer zu richten. Der Auftragnehmer hat geeignete Maßnahmen zur Mängelbeseitigung einzuleiten, die je nach Art der Reklamation eine Nachlieferung, Ersatzleistung oder eine angemessene Preisminderung umfassen können. Sämtliche Reklamationen sowie die ergriffenen Maßnahmen sind durch den Auftragnehmer zu dokumentieren und dem Auftraggeber auf Wunsch zur Verfügung zu stellen.

#### 2.14 Personal

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, ausschließlich Personen für die Leistungserbringung einzusetzen, die gemäß den Festlegungen der Leistungsbeschreibung qualifiziert sind und über sämtliche zur fach- und sachgerechten Leistungserbringung erforderlichen Kenntnisse und Qualifikationen verfügen.

Der Auftragnehmer trägt dafür Sorge, dass das eingesetzte Personal sämtliche anwendbaren gesetzlichen Vorschriften und Regelungen einhält, insbesondere die im Produktionsbereich geltenden besonderen Gesundheits- und Hygienevorschriften sowie die Bestimmungen der berufsgenossenschaftlichen Vorschriften und des einschlägigen Regelwerks.

Das Personal für die Lebensmittelherstellung und Bewirtschaftung der Buffets während der Veranstaltungen hat mindestens folgende Qualitätsanforderungen zu erfüllen:

- Küchenhilfe
- Gelernte Köchin/ gelernter Koch

Das eingesetzte Personal - insbesondere im Servicebereich, ob Serviceleitung oder Servicekräfte - verfügt über eine freundliche und zuvorkommende Persönlichkeit. Es handelt aufmerksam, serviceorientiert und steht den Gästen des Auftraggebers bei Fragen jederzeit hilfsbereit zur Verfügung. Das Personal ist in der Lage, Serviertablets sicher zu führen und beherrscht die gängigen Tellertragetechniken beim Servieren und Abräumen (Ober- und Untergriff). Das Erscheinungsbild ist stets gepflegt; es wird einheitliche und saubere Arbeitskleidung als eindeutiges Erkennungsmerkmal getragen. Bei der Bewirtschaftung des Buffets ist mindestens eine ausgebildete Fachkraft als Koch/Köchin eingesetzt, weitere Unterstützung durch Küchenhilfen ist zulässig.

#### 2.15 Lieferung / Abholung

Sollte eine Lieferung oder Abholung aufgrund von Kapazitätsengpässen nicht möglich sein, hat der Auftragnehmer eine Lieferung durch ein von ihm organisiertes Transportunternehmen zu ermöglichen. Alternativ ist dem Auftraggeber die Selbstabholung sowie die eigenständige Rückgabe zu ermöglichen.

#### 2.16 Reinigung

Bei durch den Auftragnehmer betreuten Veranstaltungen ist dieser für die Reinigung der Arbeits#, Buffet# und unmittelbar angrenzenden Bodenflächen verantwortlich. Diese Verpflichtung gilt sowohl während der Veranstaltung als auch beim abschließenden Abbau. Die geltenden Hygiene-Standards sowie das HACCP#Konzept sind einzuhalten.

Während der Veranstaltung sind Verschmutzungen wie Soßenflecken oder herabgefallene Speisen unverzüglich zu entfernen. Servierplatten sind optisch ansprechend zu halten, indem Speisen ordnungsgemäß angerichtet und bei Bedarf nachgelegt werden.

Nach Veranstaltungsende sind sämtliche Cateringreste entsprechend den geltenden Abfallvorschriften umweltgerecht und getrennt nach Abfallarten zu entsorgen. Schmutzige Platten sind auslaufsicher in den vorgesehenen Transportkisten zu verstauen. Buffet#, Catering# und Anrichtebereiche sind mit geeigneten, hygienisch unbedenklichen Reinigungsmitteln zu säubern; Verschmutzungen auf Teppichböden sind zu entfernen oder dem Ansprechpartner des Auftraggebers zu melden.

Der Auftragnehmer stellt alle erforderlichen Reinigungs# und Entsorgungsmaterialien (z. B. Reinigungsmittel, Handschuhe, Besen, Eimer, Müllsäcke, Transportkisten) bereit.

Geschirr#, Besteck# und Glaswaren des Auftraggebers sind sortenrein und standsicher im Rücklauf zu sammeln; die Reinigung erfolgt durch den Auftraggeber. Vom Auftragnehmer bereitgestellte Geschirr#, Besteck# und Glaswaren sind in dessen Produktionsstätte zu reinigen; hierfür ist eine angemessene Reserve vorzuhalten. Eine Reinigung in den Räumlichkeiten des Auftraggebers ist nicht vorgesehen.

#### 2.17 Hygiene

Der Auftragnehmer gewährleistet die Einhaltung sämtlicher allgemeiner und besonderer Hygienevorschriften, -regeln sowie aller gesetzlichen Hygienevorgaben und Gesetze und Verordnungen des Lebensmittelrechts in ihrer jeweils gültigen Fassung. Darüber hinaus stellt der Auftragnehmer sicher, dass jede für die ausgeschriebene Leistung eingesetzte Person diese Vorgaben ausnahmslos beachtet und einhält.

#### 2.18 Zutritt und Ansprechperson

Bei der Zufahrt und Fortbewegung, sei es im Fahrzeug oder zu Fuß, ist sicherzustellen, dass jederzeit nach außen erkennbar ist, dass die eingesetzte Person Beschäftigte des Auftragnehmers ist. Dies erfolgt durch das Tragen von Arbeitskleidung mit dem entsprechenden Firmenlogo oder durch das Mitführen eines deutlich sichtbar an der Arbeitskleidung befestigten Ausweises.

Der Zutritt zum Firmengelände des Auftraggebers ist nur nach vorheriger Anmeldung am jeweiligen Pförtnerhäuschen gestattet. Bei Anlieferungen und Abholungen ist eine angemessene Wartezeit einzuplanen. Die Voranmeldung sowie die Abstimmung der Anliefer- und Abholbedingungen haben mindestens zwei Tage vor Ausführung mit dem in der vom Auftraggeber erzeugten Bestellung benannten Ansprechpartner zu erfolgen. Der benannte Ansprechpartner des Auftraggebers ist für die Anmeldung beim Pförtner des jeweiligen Betriebsgeländes verantwortlich.

#### 2.19 Angebotspreise

Die im Angebot anzugebenden Preise beinhalten den Einkauf und die Beschaffung sämtlicher für die Zubereitung der Mahlzeiten erforderlichen Lebensmittel und Zutaten. Darüber hinaus sind sämtliche Energie-, Sach-, Betriebs-, Unterhalts-, Wartungs- sowie Personalkosten, die im Zusammenhang mit der Zubereitung und Anlieferung der Mahlzeiten entstehen, vollständig zu berücksichtigen.

#### 2.20 Option: Großveranstaltung

Der Auftraggeber behält sich vor, während der Vertragslaufzeit Leistungen für Großveranstaltungen im Sinne dieser Position abzurufen. Eine Großveranstaltung wird durch den Auftraggeber als ein Event definiert, mit einer Teilnehmerzahl von 100 bis zu 2.000 Personen.

Die Inanspruchnahme dieser Leistungen erfolgt ereignisabhängig. Sie ist für den Auftragnehmer im Vorfeld nicht planbar.

Für diese optionalen Leistungen steht ein maximales Budget von 200.000,00 € zur Verfügung. Der Auftraggeber ist berechtigt, dieses Budget während der Vertragslaufzeit vollständig, teilweise oder gar nicht abzurufen.

Es besteht keine Mindestabnahmeverpflichtung des Auftraggebers. Dem Auftragnehmer erwachsen aus einem Nichtabruf oder einem nur teilweisen Abruf dieses Budgets keinerlei Ansprüche auf Entschädigung, Ausgleichszahlungen oder Umsatzerersatz.

Die im Rahmen dieser Position geforderten Speisen- und Getränkeleistungen können inhaltlich und konzeptionell von den Standardvorgaben der Positionen 1 bis 8 dieses Leistungsverzeichnisses abweichen. Der Auftraggeber ist berechtigt, anlass- oder themenbezogene Anpassungen zu verlangen.

Dies betrifft insbesondere:

- die Herstellungs- und Zubereitungsarten (z. B. Live-Cooking, Front-Cooking, Food-Truck-Konzepte)
- die Präsentations- und Anrichtungsformen (z. B. Flying Buffets, Themen-Lounges, spezifisches Non-Food-Catering/Dekoration)
- die Zutaten- und Produktauswahl (z. B. Anpassung an länderspezifische, saisonale oder kulinarische Themenschwerpunkte)
- das Getränkesortiment (z. B. thematisch abgestimmte Getränkeauswahl oder spezifische Kaffeespezialitäten)

Die Abrechnung erfolgt ausschließlich für tatsächlich abgerufene und erbrachte Leistungen. Weichen die Anforderungen von den Standardpositionen 1-8 ab, fordert der Auftraggeber den Auftragnehmer zur Abgabe eines veranstaltungsspezifischen Einzelangebots auf.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, dieses Angebot auf Basis der Urkalkulation des Hauptvertrages und zu marktüblichen,

angemessenen Konditionen zu erstellen.

Der Abruf von Leistungen im Rahmen dieser Position erfolgt schriftlich (auch per E-Mail) durch den Auftraggeber unter Einhaltung folgender Mindestvorlaufzeiten:

- 100 bis 500 Personen: mindestens 14 Kalendertage vor Veranstaltungstermin
- von 501 bis 1.000 Personen: mindestens 30 Kalendertage vor Veranstaltungstermin
- von 1.001 bis 2.000 Personen: mindestens 45 Kalendertage vor Veranstaltungstermin

Der Auftraggeber teilt dem Auftragnehmer mit der schriftlichen Beauftragung die voraussichtliche Teilnehmerzahl mit. Die verbindliche finale Personenzahl, die als Abrechnungsgrundlage für den Wareneinsatz dient, kann vom Auftraggeber bis zu 7 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn um maximal 10 % nach unten oder oben angepasst werden.

**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 (EUR)" für jede Position den Betrag an, der für die Position aus den Einzelangaben zu kalkulieren ist. Beispiel für eine Position mit angegebener Menge und gefordertem Preis: Die Menge ist mit dem Preis netto pro Einheit in Euro zu multiplizieren.

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
F 1	<b>Fragebogen 1: Info-Fragebogen</b>		
	<b>Frage</b>	<b>Antwort</b>	
	1.1 Ansprechpartner/in für die Auftragsabwicklung Wer ist Ansprechpartner/in für die Auftragsabwicklung im Falle der Auftragserteilung?		
	1.2 E-Mail Adresse für Bestellungen Die Bestellungen werden per E-Mail zugestellt. Bitte geben eine E-Mail Adresse auf, bei der gewährleistet ist, dass diese stetig überwacht wird.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
<b>Gruppe 1</b>	<p>Kleine Speisen und Snacks</p> <p>Alle hierunter aufgeführten Speisen sind für die Verpflegung von Empfängen, Tagungen und Konferenzen in den firmeneigenen Büros, Besprechungsräumen, Veranstaltungsflächen und Tee- und Kaffeeküchen vorgesehen.</p> <p>Die Stückmengen je Speise und Variante werden vom Auftraggeber vorgegeben und sind mit der Anzahl der bestellten Mengen zu multiplizieren. Zum Beispiel: 6x Canapés - Ausführung "Exklusiv" als Empfang/Aperitiv (Vorgabe 3 Stk. pro Person) = mind. 18 Stk. exklusive Canapes für die Veranstaltung fertigen.</p> <p>Die in den folgenden Einzelpositionen genannten Speisen dienen lediglich der Beispielgebung und Kalkulationsorientierung. Der Auftragnehmer ist in seiner Gestaltung und Kreativität frei, hat sich aber uneingeschränkt an die Lebensmittelverträglichkeiten sowie Hygienestandards und Kühlkettengesetze zu halten.</p> <p>Die angegebenen Grammzahlen je Komponente dienen als Orientierungswerte für die Kalkulation. In der Ausführung sind geringfügige Abweichungen zulässig, jedoch darf die jeweils angegebene Mindestmenge nicht unterschritten werden.</p>		
<b>Gruppe 1.1</b>	<p>Canapés</p> <p>Bereitstellung von verzehrfertigen Canapés in mundgerechter Portionsgröße - ca. 30g/Stk. (je nach Belag) - bestehend aus fein belegten Brotscheiben oder Baguette-Stücken. Die Auswahl umfasst vegetarische, vegane und fleischhaltige, dekorativ angerichtete Varianten.</p> <p>Die Brotbasis variiert - geschmacklich passend zu dem Belag - in der Getreide- und der Herstellungsart (z.B. Roggen, Dinkel, Weizen, Punpernickel).</p> <p>Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, hygienisch verpackt, gekühlt und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend.</p>		
<b>Gruppe 1.1.1</b>	<p>Ausführung "Standard"</p> <p>Die Canapés "Standard" sind mit klassischen Belägen wie Käse, Wurst, Aufschnitt und Frischkäsezubereitungen belegt.</p>		
1.1.1.1	<p>als Empfang/Aperitif</p> <p>Pro Person sind 3 Stk. vorgesehen.</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.1.1.2	als Fingerfood-Bufferet Pro Person sind 7 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.1.1.3	als Hauptspeise Pro Person sind 10 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.1.2</b>	Ausführung "Exklusiv" Die Canapés "Exklusiv" sind mit ausgewählten Zutaten wie Räucherlachs, Roastbeef, Ziegenkäse, Trüffelcremé oder saisonalem Gemüse belegt.		<input type="text"/>
1.1.2.1	als Empfang/Aperitif Pro Person sind 3 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.1.2.2	als Fingerfood-Bufferet Pro Person sind 7 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.1.2.3	als Hauptspeise Pro Person sind 10 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
<b>Gruppe 1.1.3</b>	Ausführung "Vegetarisch"  Die Canapés "Vegetarisch" sind mit umfassenden Zutaten wie Käsevariationen, Gemüse, Kräuter und pflanzliche Aufstriche oder Frischkäsezubereitungen belegt.		
1.1.3.1	als Empfang/Aperitif  Pro Person sind 3 Stk. vorgesehen.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	
1.1.3.2	als Fingerfood-Bufferet  Pro Person sind 7 Stk. vorgesehen.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	
1.1.3.3	als Hauptspeise  Pro Person sind 10 Stk. vorgesehen.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	
<b>Gruppe 1.1.4</b>	Ausführung "Vegan"  Die Canapés "Vegan" sind mit pflanzlichen Zutaten wie Gemüse, veganen Aufstrichen, Hülsenfruchtzubereitungen oder pflanzlichen Käse- oder Wurstalternativen belegt.		
1.1.4.1	als Empfang/Aperitif  Pro Person sind 3 Stk. vorgesehen.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.1.4.2	als Fingerfood-Bufferet Pro Person sind 7 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.1.4.3	als Hauptspeise Pro Person sind 10 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.1.5</b>	Ausführung "Glutenfrei" Die Canapés "Glutenfrei" sind mit vegetarischen, veganen und fleischhaltigen, glutenfreien Zutaten belegt.		<input type="text"/>
1.1.5.1	als Empfang/Aperitif Pro Person sind 3 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.1.5.2	als Fingerfood-Bufferet Pro Person sind 7 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.1.5.3	als Hauptspeise Pro Person sind 10 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
<b>Gruppe 1.2</b>	<p>Belegte Brötchen</p> <p>Bereitstellung von verzehrfertigen, belegten Brötchen in halber Ausführung - ca. 60-80g/Stk. - dekorativ angerichtet. Die Auswahl umfasst vegetarische, vegane und fleischhaltige Varianten mit frischen und überwiegend regionalen Zutaten. Die Brötchenhälften variieren - geschmacklich passend zu dem Belag - in der Getreideart (Roggen, Dinkel, Weizen).</p> <p>Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, hygienisch verpackt, gekühlt und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend.</p>		
<b>Gruppe 1.2.1</b>	<p>Ausführung "Standard"</p> <p>Die belegten Brötchenhälften "Standard" sind mit klassischen Belägen wie Käse, Wurst, Aufschnitt und Frischkäsezubereitungen belegt.</p>		
1.2.1.1	<p>als Snack/ Zwischenmahlzeit</p> <p>Pro Person sind 1 Stk vorgesehen.</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
1.2.1.2	<p>als leichtes Catering/ Meeting</p> <p>Pro Person sind 2 Stk vorgesehen.</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
1.2.1.3	<p>als Hauptmahlzeit</p> <p>Pro Person sind 3 Stk vorgesehen.</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
<b>Gruppe 1.2.2</b>	<p>Ausführung "Exklusiv"</p> <p>Die belegten Brötchenhälften "Exklusiv" sind mit ausgewählten Zutaten wie Räucherlachs, Parmaschinken, Feinkäse oder Trüffelcremé belegt.</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.2.2.1	als Snack/ Zwischenmahlzeit Pro Person sind 1 Stk vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.2.2.2	als leichtes Catering/ Meeting Pro Person sind 2 Stk vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.2.2.3	als Hauptmahlzeit Pro Person sind 3 Stk vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.2.3</b>	Ausführung "Vegetarisch"  Die belegten Brötchenhälften "Vegetarisch" sind mit umfassenden Zutaten wie Käsevariationen, Gemüse, Kräuter und pflanzliche Aufstriche oder Frischkäsezubereitungen belegt.		<input type="text"/>
1.2.3.1	als Snack/ Zwischenmahlzeit Pro Person sind 1 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.2.3.2	als leichtes Catering/ Meeting Pro Person sind 2 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.2.3.3	als Hauptmahlzeit Pro Person sind 3 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.2.4</b>	Ausführung "Vegan" Die belegten Brötchenhälften "Vegan" sind mit pflanzlichen Zutaten wie Gemüse, veganen Aufstrichen, Hülsenfruchtzubereitungen oder pflanzlichen Käse- oder Wurstalternativen belegt.		<input type="text"/>
1.2.4.1	als Snack/ Zwischenmahlzeit Pro Person sind 1 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.2.4.2	als leichtes Catering/ Meeting Pro Person sind 2 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.2.4.3	als Hauptmahlzeit Pro Person sind 3 Stk. vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.2.5</b>	Ausführung "Glutenfrei" Die belegten Brötchenhälften "Glutenfrei" sind mit vegetarischen, veganen und fleischhaltigen, glutenfreien Zutaten belegt.		<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.2.5.1	als Snack/ Zwischenmahlzeit Pro Person sind 1 Stk vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.2.5.2	als leichtes Catering/ Meeting Pro Person sind 2 Stk vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.2.5.3	als Hauptmahlzeit Pro Person sind 3 Stk vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.3</b>	Backwaren Bereitstellung von frischen Backwaren, wie süßen und herzhaften Teilchen - ca. 50g/Stk und 2 Stk pro Person. Die Auswahl umfasst klassische, vegetarische und vegane Varianten. Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, hygienisch und thermisch (kühl oder warm) verpackt, und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend.		<input type="text"/>
1.3.1	Ausführung "Süß" Die Auswahl an süßen Backwaren kann u.a. Mini-Berliner, Plundergebäck, Mini-Croissants und Fruchttaschen umfassen. Pro Person sind 2 Stk (100g) vorgesehen. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.3.2	<p>Ausführung "Herzhaft"</p> <p>Die Auswahl an herzhaften Backwaren kann u.a. Mini-Quiches, Blätterteiggebäck mit Käse- oder Gemüsefüllungen, pikante Wraps und herzhaft Muffins umfassen. Pro Person sind 2 Stk (100g) vorgesehen.</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.4</b>	<p>Fingerfood</p> <p>Bereitstellung von verzehrfertigem Fingerfood in mundgerechter und handlicher Portionsgröße, geeignet für den direkten Verzehr ohne Besteck. Die Auswahl umfasst warme und kalte Komponenten in vegetarischer, veganer und fleischhaltiger Variante, dekorativ angerichtet, begleitend von passenden Dips und/oder Saucen.</p> <p>Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, hygienisch und thermisch (kühl oder warm) verpackt, und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend.</p>		<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.4.1</b>	<p>Fingerfood Fisch</p> <p>Die Auswahl an Fingerfood-Snacks mit Fisch kann u.a. Lachsrollchen, Mini-Wraps mit Thunfisch, Blätterteiggebäck mit Lachs und Spinat umfassen.</p>		<input type="text"/>
1.4.1.1	<p>als Snack</p> <p>Fingerfood-Snacks, 5 Stk/Person Portionsgröße 40-80g/Stk</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
1.4.1.2	<p>als Buffet</p> <p>Fingerfood-Buffet, 14 Stk/Person Portionsgröße 40-80g/Stk</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.4.2</b>	<p>Fingerfood Fleisch</p> <p>Die Auswahl an Fingerfood-Snacks mit Fleisch kann u.a. Wraps mit Hähnchenbrust, Blätterteiggebäck mit Hackfleischfüllung und Fleischspieße mit Gemüse umfassen.</p>		<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.4.2.1	als Snack  Fingerfood-Snacks, 5 Stk./Person Portionsgröße 40-80 g/Stk.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.4.2.2	als Buffet  Fingerfood-Buffet, 14 Stk./Person Portionsgröße 40-80 g/Stk.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.4.3</b>	Fingerfood Vegetarisch  Die Auswahl an vegetarischer Fingerfood-Snacks kann u.a. Wraps mit Frischkäse und Gemüse, vegetarische Quiches und Gemüsespieße umfassen.	<input type="text"/>	
1.4.3.1	als Snack  Fingerfood-Snacks, 5 Stk./Person Portionsgröße 40-80 g/Stk.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.4.3.2	als Buffet  Fingerfood-Buffet, 14 Stk./Person Portionsgröße 40-80 g/Stk.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.4.4</b>	Fingerfood Vegan  Die Auswahl an veganen Fingerfood-Snacks kann u.a. Wraps mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Blätterteig mit Spinat oder Linsenfüllungen, und Sandwiches mit pflanzlichen Alternativen zu Käse und Wurst umfassen.	<input type="text"/>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.4.4.1	als Snack  Fingerfood-Snacks, 5 Stk./Person Portionsgröße 40-80 g/Stk.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.4.4.2	als Buffet  Fingerfood-Buffet, 14 Stk./Person Portionsgröße 40-80 g/Stk.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.4.5</b>	Fingerfood Glutenfrei  Die Auswahl an glutenfreien Fingerfood-Snacks kann u.a. Reiswaffelcanapés mit Frischkäse und Lachs, Polentahäppchen mit mediterranen Belag und glutenfreie Quiches umfassen.	<input type="text"/>	
1.4.5.1	als Snack  Fingerfood-Snacks, 5 Stk./Person Portionsgröße 40-80 g/Stk.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.4.5.2	als Buffet  Fingerfood-Buffet, 14 Stk./Person Portionsgröße 40-80 g/Stk.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
<b>Gruppe 1.5</b>	<p>Obst</p> <p>Bereitstellung von verzehrfertigen Obstkörben oder -platten für Veranstaltungen in drei abrufbaren Variationen. Das Obst stammt aus regionalem Bio-Anbau; importierte Sorten sind nach Fair-Trade-Richtlinien gehandelt.</p> <p>Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, hygienisch verpackt, gekühlt und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend. Nachweise zu Bio- und Fair-Trade-Zertifikaten sind auf Anfrage vorzulegen.</p>		
1.5.1	<p>Handobst</p> <p>2 Stk. oder 300g/Person</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %</p>	
1.5.2	<p>Schnittobst</p> <p>2 Stk. oder 100g/Person</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %</p>	
1.5.3	<p>Obstspieße</p> <p>150g/Person</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %</p>	
<b>Gruppe 1.6</b>	<p>Suppe</p> <p>Bereitstellung verzehrfertiger Suppen, wechselnd als Consommé, Kraftbrühe oder Eintopf, optional erweiterbar um eine Portion korrespondierender Suppeneinlage sowie eine Portion Brot.</p> <p>Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, in thermoisolierten Behältern, hygienisch verpackt und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend.</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
<b>Gruppe 1.6.1</b>	Vor-/Beisuppe  Vor-/beisuppe mit einer Portionsgröße von 150ml pro Person. Die Suppe ist nach Vorgabe in vegetarischer, veganer oder fleischhaltiger Variante zu liefern und kann optional um eine passende Suppeneinlage sowie eine Brotbeilage ergänzt werden.		
1.6.1.1	Suppe "Fleisch oder Fisch"  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	
1.6.1.2	Suppe "Vegetarisch"  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	
1.6.1.3	Suppe "Vegan"  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	
1.6.1.4	Suppe "Glutenfrei oder Laktosefrei"  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	
1.6.1.5	Portion Brot  50g pro Person  1 Scheibe Bauernbrot oder Vollkornbrot oder 1/2 Brötchen oder Baguettstück	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.6.1.6	Passende Suppeneinlage 40-60g pro Person 40-50 g Gemüsewürfel, Hülsenfrüchte, Nudeln oder Reis; 50-60 g Fleisch, Würstchen oder Klößchen	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.6.2</b>	<b>Hauptspeise</b> Bereitstellung einer Hauptsuppe mit einer Portionsgröße von 500ml pro Person. Die Suppe ist nach Vorgabe in vegetarischer, veganer oder fleischhaltiger Variante zu liefern und kann optional um eine passende Suppeneinlage sowie eine Brotbeilage ergänzt werden.		<input type="text"/>
1.6.2.1	Suppe "Fleisch oder Fisch" Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.6.2.2	Suppe "Vegetarisch" Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.6.2.3	Suppe "Vegan" Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.6.2.4	Suppe "Glutenfrei oder Laktosefrei" Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.6.2.5	Portion Brot  100g pro Person  1-2 Scheiben Bauernbrot oder Vollkornbrot oder 1 Brötchen oder Baguettstück	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.6.2.6	Passende Suppeneinlage  80-120g pro Person  80-100g Gemüsewürfel, Hülsenfrüchte, Nudeln oder Reis; 100-120g Fleisch, Würstchen oder Klößchen	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 1.7</b>	<b>Dessert</b>  Bereitstellung von verzehrfertigen - in optisch ansprechenden Mehrweggefäßen - portionierten Nachspeisen ca. 80-120g/pro Person. Die Auswahl umfasst klassische, laktosefreie, vegane und glutenfreie Varianten.  Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, in thermoisolierten Behältern, hygienisch verpackt und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend.	<input type="text"/>	
1.7.1	Ausführung "Standard"  Das Dessert "Standard" wird nach klassischer Rezeptur hergestellt und umfasst herkömmliche Zutaten wie Milch- und Sahneprodukte, Eier, Getreideerzeugnisse, Früchte sowie weitere typische Bestandteile traditioneller Süßspeisen.	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.7.2	Ausführung "Laktosefrei"  Das Dessert "Laktosefrei" wird ausschließlich mit laktosefreien Zutaten hergestellt. Es umfasst Komponenten wie Obstzubereitungen, laktosefreie Cremes oder Mousses, Backwaren aus laktosefreien Alternativen sowie weitere Süßspeisenbestandteile ohne Milchzucker.	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.7.3	<p>Ausführung "Vegan"</p> <p>Das Dessert "Vegan" wird ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Es umfasst Komponenten wie frisches Obst, pflanzliche Cremes oder Mousses, Zubereitungen auf Basis von Hülsenfrüchten sowie Alternativen zu Milch# oder Sahneprodukten.</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
1.7.4	<p>Ausführung "Glutenfrei"</p> <p>Das Dessert 'Glutenfrei' wird ausschließlich mit glutenfreien Zutaten hergestellt. Es umfasst Komponenten wie Obstzubereitungen, glutenfreie Cremes oder Mousses, Backwaren aus glutenfreien Mehlen sowie weitere glutenfreie Süßspeisenbestandteile.</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
<b>Gruppe 2</b>	<p><b>Buffet</b></p> <p>Das Buffet ist als strukturierte Zusammenstellung mehrerer Speisen zu Verstehen. Es umfasst eine bewusst geplante Auswahl an kalten Vorpeisen und warmen Hauptspeisen, die kulinarisch aufeinander abgestimmt sind. Ergänzt um ein passendes Dessert. Sowohl vegetarische als auch fleischhaltige Komponenten sind vorzusehen, um eine angemessene Auswahlmöglichkeit sicherzustellen. Die Zusammenstellung des Buffets hat eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sicherzustellen. Der Auftragnehmer ist in seiner Gestaltung und Kreativität frei.</p> <p>Bei der Lebensmittelauswahl, der Speisenzubereitung und der Speisenpräsentation sind stets die Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung einzuhalten.</p> <p>Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, hygienisch und thermisch (kühl oder warm) verpackt, und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend.</p> <p>Die angegebenen Grammzahlen je Komponente dienen als Orientierungswerte für die Kalkulation. In der Ausführung sind geringfügige Abweichungen zulässig, jedoch darf die jeweils angegebene Mindestmenge nicht unterschritten werden.</p> <p>Sämtliches, speisenrelevantes Anrichte# und Warmhalteequipment ist passend zum Speisenangebot zu liefern.</p> <p>Der Buffetaufbau erfolgt durch den Auftragnehmer. Die Abholung des Equipments erfolgt am folgenden Werktag, oder vor Wochenenden unmittelbar nach Veranstaltungsende. Der Auftraggeber kann optional die Betreuung des Buffets sowie den Abbau durch den Auftragnehmer beauftragen.</p> <p>Der hierfür anzusetzende Stundenlohn des Fachpersonals ist in Gruppe 9 anzugeben. Die Abrechnung erfolgt pro eingesetzter Person, stündlich und nach tatsächlichem Aufwand.</p>	<input type="text"/>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
2.1	<p>Buffet "Standard"</p> <p>Das Buffet ist mit herkömmlichen, frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten zu gestalten.</p> <p>Buffetplan bestehend aus: Vorspeise 120-150g Hauptgericht 300g und Dessert 60-80g</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
2.2	<p>Buffet "Exklusiv"</p> <p>Das Buffet ist mit frischen, qualitativ hochwertigen und exklusiven Zutaten zu gestalten. Exklusive Komponenten können dabei beispielsweise ausgewählte Fleisch- und Fischarten, Meeresfrüchte, hochwertige Käsevariationen, saisonale Spezialitäten sowie besondere Gemüse- und Obstsorten umfassen.</p> <p>Buffetplan bestehend aus: Vorspeise 120-150g Hauptgericht 300g und Dessert 60-80g</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
2.3	<p>Buffet "Suppe"</p> <p>Das Suppenbuffet ist mit herkömmlichen, frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten zu gestalten. Es umfasst eine ausgewogene Auswahl an kalten Vorspeisen sowie eine Wahlmöglichkeit zwischen einer warmen Suppe mit Fleischanteil und einer warmen vegetarischen Suppe, jeweils ergänzt durch korrespondierende Soppeneinlagen und Brot.</p> <p>Buffetplan bestehend aus: Vorspeise 120-150g Suppe 500ml und Dessert 60-80g</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
<b>Gruppe 3</b>	<p><b>Grillbuffet</b></p> <p>Das Grillbuffet ist als strukturierte Zusammenstellung verschiedener Speisen bereitzustellen. Es umfasst eine abgestimmte Auswahl an kalten Vorspeisen und Salaten sowie warmen Grillkomponenten und dazu korrespondierenden Sättigungsbeilagen. Ergänzt wird das Buffet durch ein passendes Dessert. Sowohl vegetarische als auch fleischhaltige Komponenten sind vorzusehen, um eine angemessene Auswahlmöglichkeit sicherzustellen. Die Zusammenstellung des Buffets hat eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sicherzustellen. Der Auftragnehmer ist in seiner Gestaltung und Kreativität frei.</p> <p>Bei der Lebensmittelauswahl, der Speisenzubereitung und der Speisenpräsentation sind stets die Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung einzuhalten.</p> <p>Die Lieferung der Beilagen, Vorspeisen und Nachspeisen erfolgt verzehrfertig, hygienisch und thermisch (kühl oder warm) verpackt, und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend. Die Grillkomponenten sind gekühlt und hygienisch verpackt und werden vor frisch zubereitet.</p> <p>Die angegebenen Grammzahlen je Komponente dienen als Orientierungswerte für die Kalkulation. In der Ausführung sind geringfügige Abweichungen zulässig, jedoch darf die jeweils angegebene Mindestmenge nicht unterschritten werden.</p> <p>Jedes Buffet umfasst einen Gasgrill mit Zubehör (Propangas, Grillzange, Grillspatel). Zusätzlich ist sämtliches speisenrelevantes Anrichte# und Warmhalteequipment passend zum Speisenangebot zu liefern. Die Grillfläche ist der Gästezahl angemessen zu dimensionieren und muss eine gleichzeitige, effiziente Zubereitung der angebotenen Speisen gewährleisten.</p> <p>Der Buffetaufbau erfolgt durch den Auftragnehmer. Die Abholung des Equipments erfolgt am folgenden Werktag, bei Veranstaltungen vor Wochenenden unmittelbar nach Veranstaltungsende. Optional kann der Auftraggeber die Betreuung des Buffets, den Abbau sowie bei Grillbuffets das Grillen des Grillguts durch den Auftragnehmer beauftragen. Der hierfür anzusetzende Stundenlohn ist in Gruppe 9 anzugeben. Die Abrechnung erfolgt pro Person und Stunde nach tatsächlichem Aufwand.</p>		
3.1	<p><b>Grillbuffet "Standard"</b></p> <p>Das Grillbuffet ist mit herkömmlichen, frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten zu gestalten.</p> <p>Buffetplan bestehend aus: Vorspeise und Salat 100-120g Fleisch/Fisch/Vegetarisch 250-300g Beilage 200g und Dessert 60-80g</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 150px; height: 15px;"></span></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
3.2	<p>Grillbuffet "Exklusiv"</p> <p>Das Grillbuffet ist mit frischen, qualitativ hochwertigen und exklusiven Zutaten zu gestalten. Exklusive Grillkomponenten können dabei beispielsweise ausgewählte Fleisch- und Fischarten, hochwertige Meeresfrüchte, besondere Grillkäse#Variationen, saisonale Spezialitäten sowie ausgewählte Gemüse# und Obstsorten für den Grill umfassen.</p> <p>Buffetplan bestehend aus: Vorspeise und Salat 100-120g Fleisch/Fisch/Vegetarisch 250-300g Beilage 200g und Dessert 60-80g</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
<b>Gruppe 4</b>	<p><b>Kaffeepause</b></p> <p>Eine Kaffeepause umfasst die Bereitstellung einer Auswahl an kleinen süßen und herzhaften Snacks sowie Obst oder Brainfood. Alle Komponenten sind verzehrfertig, hygienisch einwandfrei und ansprechend präsentiert bereitzustellen. Der Auftragnehmer ist in seiner Gestaltung und Kreativität frei.</p> <p>Bei der Auswahl der Lebensmittel, der Zubereitung sowie der Präsentation sind die Vorgaben der Leistungsbeschreibung einzuhalten.</p> <p>Die Lieferung erfolgt verzehrfertig, hygienisch und thermisch (kühl oder warm) verpackt, und mit einer Zutatenliste sowie Buffetkärtchen beiliegend.</p> <p>Sämtliches, speisenrelevantes Anrichte# und Warmhalteequipment ist passend zum Speisenangebot zu liefern.</p> <p>Die angegebenen Grammzahlen je Komponente dienen als Orientierungswerte für die Kalkulation. In der Ausführung sind geringfügige Abweichungen zulässig, jedoch darf die jeweils angegebene Mindestmenge nicht unterschritten werden.</p>		<input type="text"/>
4.1	<p>Kaffeepause Vormittag</p> <p>Die Speisenangebot für die Kaffeepause vormittags ist mit herkömmlichen, frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten zu gestalten.</p> <p>Buffetplan bestehend aus: Hand-/Schnittobst 150g süß oder herzhafter Snack 100g</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
4.2	<p>Kaffeepause Nachmittag</p> <p>Die Speisenangebot für die Kaffeepause nachmittags ist mit herkömmlichen, frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten zu gestalten.</p> <p>Buffetplan bestehend aus: Blechkuchen portioniert 100g Brainfood (Obst, Gemüse, Frucht-Nussmischungen) 150g</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
<b>Gruppe 5</b>	Getränke Einzelpreise		<input type="text"/>
<b>Gruppe 5.1</b>	<p>Erfrischungsgetränke</p> <p>Die angebotenen Erfrischungsgetränke umfassen ausschließlich Wasser, Fruchtsäfte sowie klassische Softgetränke. Getränke mit zugesetzten Süßungsmitteln oder künstlichen Süßstoffen - einschließlich Light, Zero oder vergleichbarer Varianten - sind ausgeschlossen.</p> <p>Die Regelungen zu den Pfandkosten bei Mehrwegflaschen sind dem Leistungsverzeichnis unter Punkt "Getränke" zu entnehmen.</p>		<input type="text"/>
5.1.1	<p>Wasser</p> <p>"Still" und "Sprudel"</p> <p>Flasche 0,33l</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
5.1.2	<p>Säfte</p> <p>Flasche 0,2l</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
5.1.3	<p>Softgetränke</p> <p>Flasche 0,33l</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
<b>Gruppe 5.2</b>	<p>Heißgetränke</p> <p>Die angebotenen Heißgetränke umfassen ausschließlich Kaffee sowie Tee. Es wird Filterkaffee ohne Kaffeespezialitäten bereitgestellt. Tee wird in portionierbaren Varianten (z. B. Beuteltee oder vergleichbare Einzelportionen) angeboten.</p> <p>Die Anforderungen an die verwendeten Tee- und Kaffeesorten sind dem Leistungsverzeichnis unter Punkt "Getränke" zu entnehmen.</p>		
5.2.1	<p>Kaffee</p> <p>in Kannen, 1 Liter (ausreichend für ca. 5 Tassen)</p> <p>inkl. portionierbarer Größen an Milch, laktosefreier Milchalternative und Zucker</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
5.2.2	<p>Tee</p> <p>in Kannen, 1 Liter (ausreichend für ca. 5 Tassen)</p> <p>inkl. Variation an portionierten Bio-Teesorten (mind. 5 Sorten), sowie portionierbare Süßungsmittel wie Zucker und Honig</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
<b>Gruppe 6</b>	<p>Getränkepauschalen</p> <p>Die angebotenen Erfrischungsgetränke umfassen ausschließlich Wasser, Fruchtsäfte sowie klassische Softgetränke. Getränke mit zugesetzten Süßungsmitteln oder künstlichen Süßstoffen - einschließlich Light, Zero oder vergleichbarer Varianten - sind ausgeschlossen.</p> <p>Die Regelungen zu den Pfandkosten bei Mehrwegflaschen sind dem Leistungsverzeichnis unter Punkt "Getränke" zu entnehmen.</p> <p>Die Mengenkalkulation erfolgt nach Erfahrungswert, die Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch.</p>		
<b>Gruppe 6.1</b>	<p>Erfrischungsgetränke</p> <p>Getränkeangebot: 4 verschieden Sorten an Softgetränken 2 verschieden Sorten an Säften Wasser "Still" und "Sprudel"</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
6.1.1	Getränke für 5-10 Pers. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
6.1.2	Getränke für 11-20 Pers. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
6.1.3	Getränke für 21-30 Pers. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
6.1.4	Getränke für >31 Pers. Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 6.2</b>	Heißgetränke Getränkeangebot: Filterkaffee mit Süßungsmitteln und Milch, 1 laktosefreie Alternative Tee-Variation an portionierten Bio-Teesorten (mind. 5 Sorten), sowie portionierbare Süßungsmittel wie Zucker und Honig	<input type="text"/>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
6.2.1	Heißgetränke für 5-10 Pers.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
6.2.2	Heißgetränke für 11-20 Pers.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
6.2.3	Heißgetränke für 21-30 Pers.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
6.2.4	Heißgetränke für >31 Pers.  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 7</b>	Veranstaltungsequipment		<input type="text"/>
<b>Gruppe 7.1</b>	Einzelpreise Mietgeschirr  Die Anforderungen an das Mietgeschirr sind in der Leistungsbeschreibung unter dem Punkt "Einweg- und Mehrweggeschirr / Mietgeschirr" aufgeführt.  Die Geschirrtteile und Besteckteile sind in einem einheitlichen, stimmigen Design und müssen vom gleichen Hersteller sowie aus derselben Serie stammen. Sämtliche Teile müssen eine hohe Robustheit aufweisen.		<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
7.1.1	Vorspeisenteller Ø20-22cm	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.2	Vorspeisengabel	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.3	Vorspeisenmesser	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.4	Hauptspeisenteller Ø26-28cm	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.5	Hauptganggabel	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
7.1.6	Hauptgangmesser	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.7	Suppentasse (250-300ml)	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.8	Suppenuntertasse passend zu Pos. 7.1.7 "Suppentasse"	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.9	Suppenteller (250-300ml)	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.10	Suppenlöffel	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
7.1.11	Dessertlöffel als kleinere Alternative zum Suppenlöffel	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.12	Kuchengabel	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.13	Kaffeelöffel	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.14	Kaffeetasse (150-200ml)	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.15	Kaffeuntertasse passend zu Pos. 7.1.14 "Kaffeetasse"	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
7.1.16	Kaffeebecher (250-350ml)	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.1.17	Trinkglas (250-300ml)	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
F 7.1.1	zu 7.1: Regelung Mietgeschirr		
	<b>Fragetitel</b>	<b>Antwort</b>	
Frage 1.1	Wie viele Werkzeuge entsprechen einem "Miettag"?	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <input type="text"/>	
Frage 1.2	Werden die Anforderungen an das Leihgeschirr - aufgeführt in der Leistungsbeschreibung unter Punkt "Einweg- und Mehrweggeschirr / Mietgeschirr" - ausnahmslos eingehalten?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
Frage 1.3	Wie viele Tage werden dem Auftraggeber für die Suche verlorener Artikel gegeben, bevor eine Verlustberechnung erstellt wird?	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <input type="text"/>	
Frage 1.4	Erfolgt eine Rechnungskorrektur / Gutschrift bei Wiederauffinden von Mietgeschirrtteilen?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
Frage 1.5	Fallen für die verlorenen Artikel während der Suchzeit Mietgebühren an?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
Frage 1.6	Bis wie viele Tage zwischen der Erstellung einer Verlustrechnung und dem Wiederauffinden verlorener Artikel wird dem Auftraggeber nachträglich eine Gutschrift erstellt?	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <input type="text"/>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)				
<b>Gruppe 7.2</b>	<p>Einzelpreise Mietmobiliar und Tischwäsche</p> <p>Das Equipment ist in einem gepflegten Zustand bereitzustellen und muss vom Auftraggeber eigenständig auf# und abgebaut werden können. Für den sicheren Transport sind geeignete Schutzdecken bzw. #hussen sowie Transportwagen bereitzustellen.</p> <p>Für die Mietwäsche ist mindestens eine Reserve je Maß und Teil vorzuhalten. Die Wäscheteile sind für den Transport sauber und geschützt verpackt zu liefern. Für die Rückgabe ist ein geeigneter Wäschesack bereitzustellen.</p>						
F 7.2.1	<p>zu 7.2: Info-Fragebogen</p> <table border="1" data-bbox="193 678 719 842"> <thead> <tr> <th data-bbox="193 678 719 719">Fragetitel</th> <th data-bbox="724 678 1289 719">Antwort</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="193 725 719 842"> <p>Frage 1.1</p> <p>Wie viele Werktage entsprechen einen "Miettag"?</p> </td> <td data-bbox="724 725 1289 842"> <p><b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b></p> <p><input type="text"/></p> </td> </tr> </tbody> </table>	Fragetitel	Antwort	<p>Frage 1.1</p> <p>Wie viele Werktage entsprechen einen "Miettag"?</p>	<p><b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b></p> <p><input type="text"/></p>		
Fragetitel	Antwort						
<p>Frage 1.1</p> <p>Wie viele Werktage entsprechen einen "Miettag"?</p>	<p><b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b></p> <p><input type="text"/></p>						
7.2.1	Bierzeltgarnitur-Tisch (L220xT50xH75cm)	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>					
7.2.2	Bierzeltgarnitur-Bank (L220xT25-30xH48cm)	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>					
7.2.3	<p>Stehtisch Ø80cm H110cm</p> <p>zzgl. Stehtischhuse</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>					
7.2.4	<p>Stehtisch 80*80cm H110cm</p> <p>ohne Husse einsetzbar</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>					

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
7.2.5	Buffettisch ca. L180xT70xH76cm ohne Tischwäsche einsetzbar	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 7.2.6</b>	Tischwäsche		<input type="text"/>
7.2.6.1	Stehtischhuse Ø80cm weiß Stretch, mit Deckel Zusammensetzung aus Polyester und Elasthan, dehnfähig und formstabil	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.2.6.2	Stehtischhuse Ø80cm blau Stretch, mit Deckel Zusammensetzung aus Polyester und Elasthan, dehnfähig und formstabil  Das Blau sollte dem "Hamburg Wasser"-Blau ähnlich sein.	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.2.6.3	Tischdecke 130x130cm weiß Mischgewebe aus Polyester und Baumwolle knitterarm, formstabil, natürliche und wertige Haptik	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.2.6.4	Tischdecke 250x130cm weiß Mischgewebe aus Polyester und Baumwolle knitterarm, formstabil, natürliche und wertige Haptik	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 7.3</b>	Einzelpreise Buffetequipment		<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
7.3.1	Gasgrill, Standgerät  Grillfläche ca. 100x50cm inkl. Grillgeschirr (Grillzange, Grillspatel) inkl. Propangas, Druckminderer und Schlauchbruchsicherung sowie Endreinigung	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
7.3.2	Tellerwärmer  für runde Teller Ø24cm - Ø28cm zwei Stapelröhren, mit einer Stapelhöhe bis zu 67cm	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 8</b>	<b>Speisen- und Getränkepakete</b>  Diese Leistung umfasst die vollumfängliche Bereitstellung von Speisen, Getränken, Zubehör und Geschirr, angerichtet in Buffetform zur Selbstbedienung der Bewirtschafteten. Sämtliche Anforderungen an die Gestaltung und Auswahl der Zutaten sowie an die Einhaltung der vorgegebenen Kühl- und Warmhaltevorgaben gelten analog zu den vorangegangenen, einzeln abrufbaren Leistungsgruppen.  Sämtliches, speisenrelevantes Anrichte# und Warmhalteequipment ist passend zum Speisenangebot zu liefern.  Die Anforderungen an Variationen und Komponenten je Paket sind in der Leistungsbeschreibung unter Punkt "Speisen- und Getränkepakete" detailliert aufgeführt.  Die angegebenen Grammzahlen je Komponente dienen als Orientierungswerte für die Kalkulation. In der Ausführung sind geringfügige Abweichungen zulässig, jedoch darf die jeweils angegebene Mindestmenge nicht unterschritten werden.  Der Buffetaufbau erfolgt durch den Auftragnehmer. Die Abholung des Equipments erfolgt am folgenden Werktag, oder vor Wochenenden unmittelbar nach Veranstaltungsende. Der Auftraggeber kann optional die Betreuung des Buffets, den Abbau sowie bei Grillbuffets das Grillen des Grillguts durch den Auftragnehmer beauftragen. Der hierfür anzusetzende Stundenlohn des Fachpersonals ist in Gruppe 9 anzugeben. Die Abrechnung erfolgt pro eingesetzter Person, stündlich und nach tatsächlichem Aufwand.	<input type="text"/>	
<b>Gruppe 8.1</b>	Modul "Frühstück"  inkl. Speisen- und Getränkeangebot. Optional auswählbar, ob die Speisen mit Leih- oder Einwegessequipment verzehrt werden.	<input type="text"/>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.1.1	Paket "Standard"  Im Paket ist enthalten: Heißgetränk (Tee/Kaffee) (250 ml) Fruchtsaft (200 ml) Brot/Brötchen (1 Stk) Gekochtes Ei (Größe M) (1 Stk) Süßer Aufstrich (1 Stk) Aufschnitt (1 Stk) Gemischter Obstsalat (150g)  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
8.1.2	Paket "Satt"  Im Paket ist enthalten: Heißgetränk (Tee/Kaffee) (500 ml) Fruchtsaft (200 ml) Brot/Brötchen (2 Stk) Gekochtes Ei (Größe M) (1 Stk) Süßer Aufstrich (1 Stk) Herzhafter Aufstrich (1 Stk) Aufschnitt (2 Stk) Süße und/oder herz hafte Teilchen (Backwaren) (1 Stk) Gemischter Obstsalat (150g)  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
8.1.3	Option Leihgeschirr: Paket "Frühstück"  Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtelle je Pause ist dabei zu berücksichtigen. Die Endreinigung ist ebenfalls im Paketpreis zu berücksichtigen.  Folgende Artikel sind in den Paketen "Frühstück Standard + Satt" enthalten: - Trinkglas - Kaffeebecher - Vorspeisenteller - Vorspeisengabel - Vorspeisenmesser - Kaffeelöffel - Kuchengabel - Papierserviette  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.1.4	<p>Option Einweggeschirr: Paket "Frühstück"</p> <p>Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtteile je Pause ist dabei zu berücksichtigen.</p> <p>Folgende Artikel sind in den Paketen "Frühstück Standard + Satt" enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkbecher</li> <li>- hitzebeständiger Trinkbecher</li> <li>- Vorspeisenteller</li> <li>- (Holz-)gabel</li> <li>- (Holz-)messer</li> <li>- (Holz-)löffel</li> <li>- Papierserviette</li> </ul> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
<b>Gruppe 8.2</b>	<p>Modul "Lunch"</p> <p>inkl. Speisen- und Getränkeangebot. Optional auswählbar, ob die Speisen mit Leih- oder Einwegessequipment verzehrt werden.</p>		<input type="text"/>
8.2.1	<p>Paket "Standard"</p> <p>Im Paket ist enthalten: Erfrischungsgetränk (Wasser, Saft und Softgetränk) (siehe 5.1 Erfrischungsgetränke) Vorspeise (120-150g) Hauptgang (300g) Dessert (60-80g)</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
8.2.2	<p>Paket "Exklusiv"</p> <p>Im Paket ist enthalten: Erfrischungsgetränk (Wasser, Saft und Softgetränk) (siehe 5.1 Erfrischungsgetränke) Vorspeise (120-150g) Hauptgang (300g) Dessert (60-80g)</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.2.3	<p>Paket "Suppe"</p> <p>Im Paket ist enthalten: Erfrischungsgetränk (Wasser, Saft und Softgetränk) (siehe 5.1 Erfrischungsgetränke) Vorspeise (100-120g) Suppe (500 ml) Suppeneinlage (80-120g) und Brot (100g) Dessert (60-80g)</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
8.2.4	<p>Option Leihgeschirr: Paket "Lunch Standard + Exklusiv"</p> <p>Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtelle je Pause ist dabei zu berücksichtigen. Die Endreinigung ist ebenfalls im Paketpreis zu berücksichtigen.</p> <p>Folgende Artikel sind in den Paketen "Lunch Standard + Satt" enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkglas</li> <li>- Vorspeisenteller</li> <li>- Vorspeisengabel</li> <li>- Vorspeisenmesser</li> <li>- Hauptgangteller</li> <li>- Hauptganggabel</li> <li>- Hauptgangmesser</li> <li>- Kaffeelöffel</li> <li>- Papierserviette</li> </ul> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.2.5	<p>Option Leihgeschirr: Paket "Lunch Suppe"</p> <p>Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtteile je Pause ist dabei zu berücksichtigen. Die Endreinigung ist ebenfalls im Paketpreis zu berücksichtigen.</p> <p>Folgende Artikel sind in dem Paket "Lunch Suppe" enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkglas</li> <li>- Vorspeisenteller</li> <li>- Vorspeisengabel</li> <li>- Vorspeisenmesser</li> <li>- Suppentasse/Suppenschale (je Suppenart)</li> <li>- Suppenuntertasse (je Suppenart)</li> <li>- Suppenlöffel</li> <li>- Kaffeelöffel</li> <li>- Papierserviette</li> </ul> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
8.2.6	<p>Option Einweggeschirr: Paket "Lunch Standard + Exklusiv"</p> <p>Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtteile je Pause ist dabei zu berücksichtigen.</p> <p>Folgende Artikel sind in den Paketen "Lunch Standard + Satt" enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkbecher</li> <li>- Vorspeisenteller</li> <li>- Hauptgangteller</li> <li>- (Holz-)Löffel</li> <li>- (Holz-)Gabel (1x Vorspeise, 1x Hauptgang)</li> <li>- (Holz-)Messer (1x Vorspeise, 1x Hauptgang)</li> <li>- Papierserviette</li> </ul> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.2.7	<p>Option Einweggeschirr: Paket "Lunch Suppe"</p> <p>Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtteile je Pause ist dabei zu berücksichtigen.</p> <p>Folgende Artikel sind in dem Paket "Lunch Suppe" enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkbecher</li> <li>- Vorspeisenteller</li> <li>- (Holz-)Gabel</li> <li>- (Holz-)Messer</li> <li>- hitzebeständige Schale</li> <li>- (Holz-)Löffel (1xSuppe, 1xDessert)</li> <li>- Papierserviette</li> </ul> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 150px; height: 1.2em; vertical-align: middle;"></span></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
<b>Gruppe 8.3</b>	<p>Modul "Grillbuffet"</p> <p>inkl. Speisen- und Getränkeangebot.</p> <p>Zusätzlich zu sämtlichem speisenrelevanten Anrichte# und Warmhalteequipment, passend zum Speisenangebot, umfasst jedes Paket einen Gasgrill inklusive Zubehör (Propangas, Grillzange, Grillspatel). Die Grillfläche ist der Gästezahl angemessen zu dimensionieren und muss eine gleichzeitige, effiziente Zubereitung der angebotenen Speisen gewährleisten.</p> <p>Optional auswählbar ist, ob die Speisen mit Leih- oder Einwegessequipment verzehrt werden.</p>		
8.3.1	<p>Paket "Standard"</p> <p>Im Paket ist enthalten:</p> <p>Erfrischungsgetränk (Wasser, Saft und Softgetränk) (siehe 5.1 Erfrischungsgetränke)</p> <p>Vorspeise (100-120g)</p> <p>Grillgut (250-300g)</p> <p>Beilage (200g)</p> <p>Dessert (60-80g)</p> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 150px; height: 1.2em; vertical-align: middle;"></span></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.3.2	Paket "Satt"  Im Paket ist enthalten: Erfrischungsgetränk (Wasser, Saft und Softgetränk) (siehe 5.1 Erfrischungsgetränke) Vorspeise (150-180g) Grillgut (350g) Beilage (250g) Dessert (60-80g)  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
8.3.3	Paket "Exklusiv"  Im Paket ist enthalten: Erfrischungsgetränk (Wasser, Saft und Softgetränk) (siehe 5.1 Erfrischungsgetränke) Vorspeise (100-120g) Grillgut (250-300g) Beilage (200g) Dessert (60-80g)  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
8.3.4	Paket "Thema/Motto"  Im Paket ist enthalten: Erfrischungsgetränk (Wasser, Saft und Softgetränk) (siehe 5.1 Erfrischungsgetränke) Vorspeise (100-120g) Grillgut (250-300g) Beilage (200g) Dessert (60-80g)  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.3.5	<p>Option Leihgeschirr: Paket "Grillbuffet"</p> <p>Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtteile je Pause ist dabei zu berücksichtigen. Die Endreinigung ist ebenfalls im Paketpreis zu berücksichtigen.</p> <p>Folgende Artikel sind in den Paketen "Grillbuffet" enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkglas</li> <li>- Vorspeisenteller</li> <li>- Vorspeisengabel</li> <li>- Vorspeisenmesser</li> <li>- Hauptgangteller</li> <li>- Hauptganggabel</li> <li>- Hauptgangmesser</li> <li>- Kaffeelöffel</li> <li>- Papierserviette</li> </ul> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 150px; height: 1.2em; vertical-align: middle;"></span></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
8.3.6	<p>Option Einweggeschirr: Paket "Grillbuffet"</p> <p>Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtteile je Pause ist dabei zu berücksichtigen.</p> <p>Folgende Artikel sind in den Paketen "Grillbuffet" enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkbecher</li> <li>- Vorspeisenteller</li> <li>- Hauptgangteller</li> <li>- (Holz-)Löffel</li> <li>- (Holz-)Gabel (1x Vorspeise, 1x Hauptgang)</li> <li>- (Holz-)Messer (1x Vorspeise, 1x Hauptgang)</li> <li>- Papierserviette</li> </ul> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 150px; height: 1.2em; vertical-align: middle;"></span></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
<b>Gruppe 8.4</b>	<p>Modul "Kaffeepause"</p> <p>inkl. Speisen- und Getränkeangebot. Optional auswählbar, ob die Speisen mit Leih- oder Einwegessequipment verzehrt werden.</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.4.1	Paket "Vormittag"  Im Paket ist enthalten: Heißgetränk (Tee/Kaffee) (400 ml) Süßer oder herzhafter Snack (100 g) Schnitt- und Handobst (150 g)  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
8.4.2	Paket "Nachmittag"  Im Paket ist enthalten: Heißgetränk (Tee/Kaffee) (400 ml) Blechkuchenvariation (100g) Brainfood (Kreationen aus Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte) (150g)  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
8.4.3	Option Leihgeschirr: Paket "Kaffeepause"  Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtteile je Pause ist dabei zu berücksichtigen. Die Endreinigung ist ebenfalls im Paketpreis zu berücksichtigen.  Folgende Artikel sind in dem Paket "Kaffeepause" enthalten: - Kaffeetasse - Untertasse - Vorspeisenteller - Kaffeelöffel - Kuchengabel - Papierserviette  Preis pro Person	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8.4.4	<p>Option Einweggeschirr: Paket "Kaffeepause"</p> <p>Es ist bei der Erstellung eines Paketes von einer Menge pro Person und abgestimmt auf das Speisenangebot auszugehen. Mögliche Nutzung mehrere Geschirrtteile je Pause ist dabei zu berücksichtigen.</p> <p>Folgende Artikel sind in dem Paket "Kaffeepause" enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hitzebeständiger Trinkbecher</li> <li>- Vorspeisenteller</li> <li>- (Holz-)Löffel</li> <li>- (Holz-)Gabel</li> <li>- Papierserviette</li> </ul> <p>Preis pro Person</p>	<p><b>Menge:</b> 1 Stück</p> <p><b>Preiseinheit:</b> 1 Stück</p> <p><b>Nettopreis in Euro</b> <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 150px; height: 1.2em; vertical-align: middle;"></span></p> <p><b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<div style="background-color: yellow; width: 100%; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)	
F 2	<p><b>Fragebogen 2: Anforderungen an die Lebensmittelherkunft</b></p> <p>Die im Fragebogen 2 gegebenen Antworten werden teilweise im Wertungsschema "Qualität" unter "2.2 - Nachhaltigkeit" berücksichtigt und dementsprechend bewertet.</p> <p>Ein entsprechender Nachweis zur Stützung der genannten Angaben ist beizufügen. Weitere Informationen zur Abgabe und zu den Erläuterungspflichten sind unter "Standard#Wertungsschema # 2 - Qualität # 2.2 Nachhaltigkeit" aufgeführt.</p> <p>Sollten die vorgesehenen Eingabefelder für die Erläuterungsfragen nicht ausreichen, kann eine ergänzende Anlage erstellt und gemeinsam mit den Ausschreibungsunterlagen eingereicht werden. Diese Anlage muss eindeutig zuordenbar sein und bereits aus dem Dateinamen erkennen lassen, auf welchen Fragebogen sie sich bezieht. Die darin enthaltenen Antworten sind so zu kennzeichnen, dass eine eindeutige Zuordnung zur jeweiligen Fragennummer gewährleistet ist. Die Anlage ist in PDF#Format einzureichen und darf nicht mehr als eine DIN A4-Seite umfassen.</p>			
<b>Frage</b>		<b>Antwort</b>		
Frage 2.1 Liegt eine Bio-Zertifizierung vor?		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
Frage 2.2 Gibt es zusätzliche Nachhaltigkeitszertifizierungen?  Sofern zusätzliche Zertifizierungen vorliegen, sind diese anzugeben.				
Frage 2.3 Wo werden die Lebensmittel für die Speisenherstellung eingekauft?				
Frage 2.4 Wo beziehen Sie Ihre Fleischprodukte?				
Frage 2.5 Welche Haltungsform weisen Ihre eingesetzten Fleischprodukte auf?		<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b>		
Frage 2.6 Wo beziehen Sie Ihre Fischprodukte?				

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)	
	<b>Fragetitel</b>	<b>Antwort</b>		
	Frage 2.7 Wo beziehen Sie Ihr Obst und Gemüse?			
	Frage 2.8 Wo beziehen Sie Ihre Milchprodukte?			
	Frage 2.9 Kennen Sie die Handelspartner?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
F 3	<p><b>Fragebogen 3:</b> Lebensmittelentsorgung</p> <p>Die im Fragebogen 3 gegebenen Antworten werden im Wertungsschema "Qualität" unter "2.2 - Nachhaltigkeit" berücksichtigt und dementsprechend bewertet.</p> <p>Ein entsprechender Nachweis zur Stützung der genannten Angaben ist beizufügen. Weitere Informationen zur Abgabe und zu den Erläuterungspflichten sind unter "Standard#Wertungsschema # 2 - Qualität # 2.2 Nachhaltigkeit" aufgeführt.</p> <p>Sollte das vorgesehene Eingabefeld für die Erläuterungsfragen nicht ausreichen, kann eine ergänzende Anlage erstellt und gemeinsam mit den Ausschreibungsunterlagen eingereicht werden. Diese Anlage muss eindeutig zuordenbar sein und bereits aus dem Dateinamen erkennen lassen, auf welchen Fragebogen sie sich bezieht.</p> <p>Die darin enthaltene Antwort ist so zu kennzeichnen, dass eine eindeutige Zuordnung zur jeweiligen Fragenummer gewährleistet ist. Die Anlage ist in PDF#Format einzureichen und darf nicht mehr als eine DIN A4-Seite umfassen.</p>			
	<b>Fragetitel</b>	<b>Antwort</b>		
	Frage 3.1 Werden die Lebensmittelüberhänge nach Veranstaltungsende mitgenommen und fachgerecht entsorgt?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
	Frage 3.2 Wie werden die anfallenden Lebensmittelüberhänge entsorgt?			

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
F 4	<p><b>Fragebogen 4:</b> Anforderungen an Einweggeschirr und Papierservietten</p> <p>Die im Fragebogen 4 gegebenen Antworten werden teilweise im Wertungsschema "Qualität" unter "2.2 - Nachhaltigkeit" berücksichtigt und dementsprechend bewertet.</p> <p>Ein entsprechender Nachweis zur Stützung der genannten Angaben ist beizufügen. Weitere Informationen zur Abgabe und zu den Erläuterungspflichten sind unter "Standard#Wertungsschema # 2 - Qualität # 2.2 Nachhaltigkeit" aufgeführt.</p> <p>Sollte das vorgesehene Eingabefeld für die Erläuterungsfragen nicht ausreichen, kann eine ergänzende Anlage erstellt und gemeinsam mit den Ausschreibungsunterlagen eingereicht werden. Diese Anlage muss eindeutig zuordenbar sein und bereits aus dem Dateinamen erkennen lassen, auf welchen Fragebogen sie sich bezieht. Die darin enthaltene Antwort ist so zu kennzeichnen, dass eine eindeutige Zuordnung zur jeweiligen Fragennummer gewährleistet ist. Die Anlage ist in PDF#Format einzureichen und darf nicht mehr als eine DIN A4-Seite umfassen.</p>		
	<b>Frage</b>	<b>Antwort</b>	
	Frage 4.1 Ist das Einweggeschirr biologisch abbaubar?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 4.2 Wird das Einweggeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 4.3 Ist das eingesetzte Einweggeschirr hitzebeständig und flüssigkeitsdicht?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 4.4 Ist das eingesetzte Einweggeschirr lebensmittelecht?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 4.5 Ist die Verpackung des Einweggeschirrs plastikfrei oder recycelbar?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 4.6 Sind die Papierservietten mit "Blauer Engel" oder gleichwertig zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 4.7 Sind die Servietten aus 100% Recyclingpapier und chlorfrei gebleicht?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 4.8 Ist die Serviettenverpackung plastikfrei oder recycelbar?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
<b>Gruppe 9</b>	<p>Zusatzkosten Fachpersonal</p> <p>es gelten im Allgemeinen die Anforderungen gemäß der Leistungsbeschreibung unter Punkt "Anforderungen an das Personal".</p> <p>Es wird von einer Kernarbeitszeit zwischen 08.00 Uhr 17.00 Uhr ausgegangen.</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
9.1	Servicemitarbeiter/-in  Bitte geben Sie den Stundensatz je Mitarbeiter an!	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
9.2	Koch/Köchin  Bitte geben Sie den Stundensatz je Mitarbeiter an!	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
9.3	Serviceleiter/-in  Bitte geben Sie den Stundensatz je Mitarbeiter an!	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
9.4	Logistiker/-in  Bitte geben Sie den Stundensatz je Mitarbeiter an!	<b>Menge:</b> 1 Stück  <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück  <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/>  <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
<b>Gruppe 10</b>	Logistik  Die Anliefer# und Abholkosten innerhalb des festgelegten Radius sind vom Bieter vollständig und nachvollziehbar anzugeben. Diese beinhalten alle mit dem Transport verbundenen Aufwendungen, wie Fahrer, Fahrzeug, Kraftstoff, Betriebsmittel. Leerfahrten werden nicht vergütet.  Bei der Kalkulation der Lieferkosten je Radius ist vom Firmensitz Hamburg Wassers, Billhorner Deich 2 in 20539, als Mittelpunkt auszugehen.  Für die Durchführung der Leistungen wird eine Kernarbeitszeit von 08:00 bis 17:00 Uhr zugrunde gelegt.	<input type="text"/>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
10.1	Lieferkosten in einem Radius von 0-9 km?	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
10.2	Lieferkosten in einem Radius von +9 - 20 km?	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
10.3	Lieferkosten in einem Radius von +20 - 40 km?	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
10.4	Lieferkosten in einem Radius ab 40 km?	<b>Menge:</b> 1 Stück <b>Preiseinheit:</b> 1 Stück <b>Nettopreis in Euro</b> <input type="text"/> <b>USt.:</b> 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
F 10.1	zu 10: Zuschläge und Fuhrpark		
	<b>Fragetitel</b>	<b>Antwort</b>	
	Frage 1.1 Wie hoch sind die prozentualen Zuschläge für Lieferungen außerhalb des Zeitfensters von 08:00 bis 17:00 Uhr an Werktagen?	<b>Antwort - Angabe in Prozent</b> <input type="text"/> %	
	Frage 1.2 Werden bei Anlieferungen und Abholungen der Speisen elektro-angetriebene Fahrzeuge verwendet?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)										
F 5	<p><b>Fragebogen 5: Entfernung Produktionsstätte</b></p> <p>Die Angabe der Entfernung zwischen der Produktionsstätte und dem für die Radiusermittlung maßgeblichen Firmensitz Hamburg Wassers, dient der transparenten und objektiv nachvollziehbaren Bewertung mehrerer leistungsbezogener Zuschlagskriterien. Die Distanz ermöglicht insbesondere eine sachgerechte Einschätzung der folgenden Aspekte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und Nachhaltigkeitswirkung der Transportwege,</li> <li>- Zuverlässigkeit der Lieferung,</li> <li>- Frische und Qualität der gelieferten Produkte,</li> <li>- Reaktionsfähigkeit bei Ersatzlieferungen, Nachlieferungen und Reklamationen.</li> </ul> <p>Die im Fragebogen 5.2 gegebene Antwort wird im Wertungsschema "Qualität" unter "2.3 - Organisation &amp; Logistik" berücksichtigt und dementsprechend bewertet.</p>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="188 1346 874 1458">Fragetitel</th> <th data-bbox="874 1346 1291 1458">Antwort</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="188 1458 874 1626">                     Frage 5.1                      Wo befindet sich Ihre Produktionsstätte?                       Bitte nennen Sie die vollständigen Adresse (Straße, Hausnummer, ggf. Zusatz, PLZ und Ort).                 </td> <td data-bbox="874 1458 1291 1626"> <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> </table> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1626 874 1346">                     Frage 5.2                      Wie weit (in Kilometern) liegt Ihre Produktionsstätte vom Hauptsitz Hamburg Wassers entfernt?                      Es ist die direkte und kürzeste Strecke anzugeben; Mehrfachangaben sind unzulässig.                       Bitte geben Sie die Entfernung ohne Kommastellen an. Bei der Ermittlung sind Kommastellen kaufmännisch zu runden.                 </td> <td data-bbox="874 1626 1291 1346"> <b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b>  <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> </table> </td> </tr> </tbody> </table>	Fragetitel	Antwort	Frage 5.1 Wo befindet sich Ihre Produktionsstätte?  Bitte nennen Sie die vollständigen Adresse (Straße, Hausnummer, ggf. Zusatz, PLZ und Ort).	<table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> </table>				Frage 5.2 Wie weit (in Kilometern) liegt Ihre Produktionsstätte vom Hauptsitz Hamburg Wassers entfernt? Es ist die direkte und kürzeste Strecke anzugeben; Mehrfachangaben sind unzulässig.  Bitte geben Sie die Entfernung ohne Kommastellen an. Bei der Ermittlung sind Kommastellen kaufmännisch zu runden.	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> </table>			
Fragetitel	Antwort												
Frage 5.1 Wo befindet sich Ihre Produktionsstätte?  Bitte nennen Sie die vollständigen Adresse (Straße, Hausnummer, ggf. Zusatz, PLZ und Ort).	<table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> </table>												
Frage 5.2 Wie weit (in Kilometern) liegt Ihre Produktionsstätte vom Hauptsitz Hamburg Wassers entfernt? Es ist die direkte und kürzeste Strecke anzugeben; Mehrfachangaben sind unzulässig.  Bitte geben Sie die Entfernung ohne Kommastellen an. Bei der Ermittlung sind Kommastellen kaufmännisch zu runden.	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td></tr> </table>												
F 6	<p><b>Fragebogen 6: Mindestbestellwerte</b></p> <p>Die im Fragebogen 6 gegebenen Antworten werden im Wertungsschema "Qualität" unter "2.3 - Organisation &amp; Logistik" berücksichtigt und dementsprechend bewertet.</p>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="188 1751 874 1863">Fragetitel</th> <th data-bbox="874 1751 1291 1863">Antwort</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="188 1863 874 2078">                     Frage 6.1                      Wie hoch ist der generelle Mindestbestellwert?                 </td> <td data-bbox="874 1863 1291 2078"> <b>Antwort - Betrag in Euro</b>  <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td> Euro</tr> </table> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 2078 874 1751">                     Frage 6.2                      Wie hoch ist der Mindestbestellwert für eine Lieferung?                 </td> <td data-bbox="874 2078 1291 1751"> <b>Antwort - Betrag in Euro</b>  <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td> Euro</tr> </table> </td> </tr> </tbody> </table>	Fragetitel	Antwort	Frage 6.1 Wie hoch ist der generelle Mindestbestellwert?	<b>Antwort - Betrag in Euro</b> <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td> Euro</tr> </table>		Frage 6.2 Wie hoch ist der Mindestbestellwert für eine Lieferung?	<b>Antwort - Betrag in Euro</b> <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td> Euro</tr> </table>					
Fragetitel	Antwort												
Frage 6.1 Wie hoch ist der generelle Mindestbestellwert?	<b>Antwort - Betrag in Euro</b> <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td> Euro</tr> </table>												
Frage 6.2 Wie hoch ist der Mindestbestellwert für eine Lieferung?	<b>Antwort - Betrag in Euro</b> <table border="1"> <tr><td style="background-color: yellow;"> </td> Euro</tr> </table>												

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
F 7	<b>Fragebogen 7: Stornierungsbedingungen</b> Die im Fragebogen 7 gegebenen Antworten werden im Wertungsschema "Qualität" unter "2.3 - Organisation & Logistik" berücksichtigt und dementsprechend bewertet.		
	<b>Frage</b>	<b>Antwort</b>	
	Frage 7.1 Wie hoch sind die Stornierungskosten ab 2 Wochen vor Veranstaltung in Prozent?	<b>Antwort - Angabe in Prozent</b> <input type="text"/> %	
	Frage 7.2 Wie hoch sind die Stornierungskosten bei Personenminderung ab 5 Werktagen vor Veranstaltung in Prozent?	<b>Antwort - Angabe in Prozent</b> <input type="text"/> %	
	Frage 7.3 Wie hoch sind die Stornierungskosten bei Personenminderung ab 2 Werktagen vor Veranstaltung in Prozent?	<b>Antwort - Angabe in Prozent</b> <input type="text"/> %	
F 8	<b>Fragebogen 8: Bestellzeitfenster vor Leistungserbringung</b> Die im Fragebogen 8 gegebenen Antworten werden im Wertungsschema "Qualität" unter "2.3 - Organisation & Logistik" berücksichtigt und dementsprechend bewertet.		
	<b>Frage</b>	<b>Antwort</b>	
	8.1 Kleine Speisen und Snacks Wie viele Tage werden für die Vorbereitung, Umsetzung und Lieferung aller Speisen der Gruppe "Kleinen Speisen" benötigt?	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <input type="text"/>	
	8.2 Buffet Wie viele Tage werden für die Vorbereitung, Umsetzung und Lieferung der Gruppen "Buffet" und "Grillbuffet" benötigt?	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <input type="text"/>	
	8.3 Buffet "Suppe" Wie viele Tage werden für die Vorbereitung, Umsetzung und Lieferung der Gruppe "Buffet Suppe" benötigt?	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <input type="text"/>	
	8.4 Kaffeepause Wie viele Tage werden für die Vorbereitung, Umsetzung und Lieferung der Gruppe "Kaffeepause" benötigt?	<b>Antwort - Angabe als ganze Zahl</b> <input type="text"/>	
	Frage 8.5 Wie hoch ist der Zuschlag für eine Zubereitung bzw. Herstellung innerhalb von 24 Stunden? Der anzugebende Prozentsatz bezieht sich auf sämtliche zuvor aufgeführten Positionen und ist als einheitlicher Zuschlag in Prozent (%) auszuweisen.	<b>Antwort - Angabe in Prozent</b> <input type="text"/> %	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
F 9	<b>Fragebogen 9: Selbstabholung/-rückgabe</b> Die im Fragebogen 9 gegebenen Antworten werden im Wertungsschema "Qualität" unter "2.3 - Organisation & Logistik" berücksichtigt und dementsprechend bewertet.		
	<b>Fragetitel</b>	<b>Antwort</b>	
	Frage 9.1 Ist eine Selbstabholung und Selbstrückgabe möglich?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 9.2 Ist eine Rückgabe von schmutzigem Geschirr möglich?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 9.3 Sind alle Speisen präsentationsfertig angerichtet?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 9.4 Werden für den sicheren Transport entsprechende Stapelbehälter oder Transportboxen zur Verfügung gestellt?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 9.5 Werden bei warmen Speisen thermische (elektronische oder analoge) Transportboxen zur Sicherstellung der Speisenqualität und Logistik zur Verfügung gestellt?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
	Frage 9.6 Sind die Anrichteplatten, Transport- und Thermoboxen über die Dauer der Veranstaltung im Gesamtpreis inbegriffen?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	

**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	<b>Preis</b> Bei der Bewertung des Preises werden sämtliche von den Bietern angebotenen Einzelpreise aller Artikelgruppen einschließlich der jeweiligen Unterkategorien		60 %

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	<p>berücksichtigt. In die Preiswertung gehen folgende Artikelgruppen mit den jeweils angegebenen Gewichtungen ein:</p> <p>Gruppe 1 - Kleine Speisen und Snacks (13 %) Gruppe 2 - Buffet (21 %) Gruppe 3 - Grillbuffet (20 %) Gruppe 4 - Kaffeepause (2 %) Gruppe 5 - Getränke Einzelpreise (3 %) Gruppe 6 - Getränkepauschalen (9 %) Gruppe 7 - Veranstaltungsequipment (10 %) Gruppe 8 - Speisen- und Getränkepakete (2 %) Gruppe 9 - Zusatzkosten Fachpersonal (16 %) Gruppe 10 - Logistik (4 %)</p> <p>Die Gewichtung der Artikelgruppen (mit Ausnahme der Gruppe 8) basiert auf dem Anteil am Gesamtvolumen des vergangenen Geschäftsjahres. Da für die Artikelgruppe 8 "Speisen- und Getränkepakete" keine Erfahrungswerte vorliegen, erfolgt deren Gewichtung auf Grundlage einer fachlichen Prognose.</p> <p>Ermittlung des wertungsrelevanten Gesamtpreises: Für jede Artikelgruppe werden zunächst die angebotenen Einzelpreise zu einer Gesamtsumme addiert. Diese Gesamtsumme wird mit der jeweiligen prozentualen Gewichtung der Artikelgruppe multipliziert. Die so ermittelten gewichteten Werte aller Artikelgruppen werden anschließend addiert. Die Artikelgruppen 1 bis 7 sowie 9 und 10 gehen mit insgesamt 95 % in die Wertung ein. Die Artikelgruppe 8 wird aufgrund fehlender Erfahrungswerte gesondert betrachtet und mit 5 % in die Gesamtwertung einbezogen. Der daraus resultierende Wert stellt den wertungsrelevanten Gesamtpreis des Angebots dar.</p> <p>Punktevergabe: Das wirtschaftlichste Angebot</p>		

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung																																																																																										
	<p>(niedrigster wertungsrelevanter Gesamtpreis) erhält die maximale Punktzahl von 60 Punkten. Die Bewertung der übrigen Angebote erfolgt nach folgender Formel:</p> <p>Punkte = 60 × (niedrigster Gesamtpreis / Angebotspreis)</p> <p>Die Punktevergabe erfolgt nach kaufmännischer Auf- oder Abrundung, ohne Kommastelle (Aufrundung ab 0,5; Abrundung bis 0,4).</p> <p>Beispielrechnung: Es werden die Angebote der Bieter A und Bieter B gegenübergestellt. Dabei werden die Einzelpreise je Artikelgruppe zusammengerechnet und mit der für die Artikelgruppe bestimmten Gewichtung bewertet:</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>Bieter A</th> <th>EP Gesamt</th> <th>EP Gewicht</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Gruppe 1 -</td><td>575,00 €</td><td>74,75 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 2 -</td><td>57,00 €</td><td>11,97 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 3 -</td><td>58,00 €</td><td>11,60 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 4 -</td><td>30,00 €</td><td>0,60 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 5 -</td><td>20,00 €</td><td>0,60 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 6 -</td><td>126,00 €</td><td>11,34 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 7 -</td><td>475,00 €</td><td>47,50 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 9 -</td><td>195,00 €</td><td>31,20 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 10 -</td><td>200,00 €</td><td>8,00 €</td></tr> <tr><td></td><td>1.736,00 €</td><td>197,56 €</td></tr> <tr><td>95 %</td><td></td><td>187,68 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 8</td><td>233,00 €</td><td>4,66 €</td></tr> <tr><td>5 %</td><td></td><td>0,23 €</td></tr> <tr><td>Gesamt</td><td></td><td>187,91 €</td></tr> </tbody> </table> <hr/> <table border="0"> <thead> <tr> <th>Bieter B</th> <th>EP Gesamt</th> <th>EP Gewicht</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Gruppe 1 -</td><td>600,00 €</td><td>78,00 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 2 -</td><td>70,00 €</td><td>14,07 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 3 -</td><td>66,00 €</td><td>13,20 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 4 -</td><td>32,00 €</td><td>0,64 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 5 -</td><td>22,00 €</td><td>0,66 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 6 -</td><td>121,00 €</td><td>10,89 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 7 -</td><td>470,00 €</td><td>47,00 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 9 -</td><td>190,00 €</td><td>30,40 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 10 -</td><td>210,00 €</td><td>8,40 €</td></tr> <tr><td></td><td>1.781,00 €</td><td>203,29 €</td></tr> <tr><td>95 %</td><td></td><td>193,13 €</td></tr> <tr><td>Gruppe 8</td><td>230,00 €</td><td>4,60 €</td></tr> <tr><td>5 %</td><td></td><td>0,23 €</td></tr> <tr><td>Gesamt</td><td></td><td>193,36 €</td></tr> </tbody> </table>	Bieter A	EP Gesamt	EP Gewicht	Gruppe 1 -	575,00 €	74,75 €	Gruppe 2 -	57,00 €	11,97 €	Gruppe 3 -	58,00 €	11,60 €	Gruppe 4 -	30,00 €	0,60 €	Gruppe 5 -	20,00 €	0,60 €	Gruppe 6 -	126,00 €	11,34 €	Gruppe 7 -	475,00 €	47,50 €	Gruppe 9 -	195,00 €	31,20 €	Gruppe 10 -	200,00 €	8,00 €		1.736,00 €	197,56 €	95 %		187,68 €	Gruppe 8	233,00 €	4,66 €	5 %		0,23 €	Gesamt		187,91 €	Bieter B	EP Gesamt	EP Gewicht	Gruppe 1 -	600,00 €	78,00 €	Gruppe 2 -	70,00 €	14,07 €	Gruppe 3 -	66,00 €	13,20 €	Gruppe 4 -	32,00 €	0,64 €	Gruppe 5 -	22,00 €	0,66 €	Gruppe 6 -	121,00 €	10,89 €	Gruppe 7 -	470,00 €	47,00 €	Gruppe 9 -	190,00 €	30,40 €	Gruppe 10 -	210,00 €	8,40 €		1.781,00 €	203,29 €	95 %		193,13 €	Gruppe 8	230,00 €	4,60 €	5 %		0,23 €	Gesamt		193,36 €		
Bieter A	EP Gesamt	EP Gewicht																																																																																											
Gruppe 1 -	575,00 €	74,75 €																																																																																											
Gruppe 2 -	57,00 €	11,97 €																																																																																											
Gruppe 3 -	58,00 €	11,60 €																																																																																											
Gruppe 4 -	30,00 €	0,60 €																																																																																											
Gruppe 5 -	20,00 €	0,60 €																																																																																											
Gruppe 6 -	126,00 €	11,34 €																																																																																											
Gruppe 7 -	475,00 €	47,50 €																																																																																											
Gruppe 9 -	195,00 €	31,20 €																																																																																											
Gruppe 10 -	200,00 €	8,00 €																																																																																											
	1.736,00 €	197,56 €																																																																																											
95 %		187,68 €																																																																																											
Gruppe 8	233,00 €	4,66 €																																																																																											
5 %		0,23 €																																																																																											
Gesamt		187,91 €																																																																																											
Bieter B	EP Gesamt	EP Gewicht																																																																																											
Gruppe 1 -	600,00 €	78,00 €																																																																																											
Gruppe 2 -	70,00 €	14,07 €																																																																																											
Gruppe 3 -	66,00 €	13,20 €																																																																																											
Gruppe 4 -	32,00 €	0,64 €																																																																																											
Gruppe 5 -	22,00 €	0,66 €																																																																																											
Gruppe 6 -	121,00 €	10,89 €																																																																																											
Gruppe 7 -	470,00 €	47,00 €																																																																																											
Gruppe 9 -	190,00 €	30,40 €																																																																																											
Gruppe 10 -	210,00 €	8,40 €																																																																																											
	1.781,00 €	203,29 €																																																																																											
95 %		193,13 €																																																																																											
Gruppe 8	230,00 €	4,60 €																																																																																											
5 %		0,23 €																																																																																											
Gesamt		193,36 €																																																																																											

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	<p>Ergebnis: Bieter A: 187,91 € # 60,00 Punkte Bieter B: 193,36 € # 58,00 Punkte / rechnerisches Ergebnis 58,32 Punkte</p> <p>Bieter A gibt damit das wirtschaftlichste Angebot ab.</p>		
<b>2</b>	<b>Qualität</b>		<b>40 %</b>
2.1	<p><b>Kreativität (max. 40 Punkte)</b> In der Anlage "Qualitätskriterium 2.1 - Kreativität" stellt der Auftraggeber eine Auswahl an Speisenangeboten bereit. Zu jeder dort aufgeführten Speisengruppe hat der Bieter eine schriftliche Speisenkreation einzureichen, die beschreibt, welches Gericht er dem Auftraggeber zur aktuell herrschenden Saison servieren würde. Die Darstellung soll die wesentlichen Bestandteile der Speise, die verwendeten saisonalen und - soweit möglich - regionalen Zutaten sowie die geplante Zubereitungs- und Präsentationsform nachvollziehbar wiedergeben.</p> <p>Ziel der Einreichung ist es, die kreative Leistungsfähigkeit und das wirtschaftliche Geschick des Auftragnehmers darzustellen. Die vorgeschlagenen Speisen müssen auf frischen, saisonalen und teilweise regionalen Zutaten basieren und innerhalb der zuvor kalkulierten Angebotspreise realisierbar sein. Sämtliche Anforderungen der Leistungsbeschreibung sind bei der Ausarbeitung vollständig zu berücksichtigen.</p> <p>Für die Darstellung der Speisen ist ausschließlich die beigefügte Anlage "Qualitätskriterium 2.1 - Kreativität" zu verwenden. Die Anlage erläutert die Anforderungen an die Einreichung, das Bewertungsverfahren der Fachjury sowie die Ermittlung der Gesamtpunktzahl.</p> <p>Die Fachjury besteht aus drei Mitarbeitenden des Fachbereichs</p>		40 %

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	<p>"Betriebsrestaurant". Ihre Auswahl erfolgt aufgrund ihrer fachlichen Qualifikation, die eine sachgerechte Bewertung der sensorischen Kriterien sowie eine fundierte Beurteilung der Qualität der dargestellten Zutaten gewährleistet.</p> <p>Zur Sicherstellung einer fachlich fundierten, fairen und unparteiischen Bewertung ist die Verwendung biereigener Dokumente nicht zulässig. Dies umfasst insbesondere Unterlagen mit Firmenlogo, Wasserzeichen oder anderen Unternehmenskennzeichen. Ebenso ist die Nennung des Unternehmens in Produkt- oder Speisenbezeichnungen untersagt. Verstöße führen zur Nichtwertbarkeit der eingereichten Unterlagen.</p> <p>Für das "Qualitätskriterium 2.1 - Kreativität" müssen mindestens 24 Punkte erreicht werden.</p>		
2.2	<p><b>Nachhaltigkeit (max. 10 Punkte)</b> Im Rahmen des "Qualitätskriteriums 2.2 - Nachhaltigkeit" erfolgt die Bewertung der vom Bieter eingereichten Antworten aus den im Leistungsverzeichnis enthaltenen Fragebögen:</p> <p>Fragebogen 2: "Anforderungen an die Lebensmittel" (Lebensmittelherkunft und Nachhaltigkeitszertifikate) Fragebogen 3: "Lebensmittelentsorgung" Fragebogen 4: "Anforderungen an Einweggeschirr und Papierservietten"</p> <p>Die maßgeblichen Bewertungskriterien sowie die zugehörigen Punktwerte ergeben sich aus der Anlage "Qualitätskriterium 2.2 - Nachhaltigkeit".</p> <p>Alle zur Bestätigung der gemachten Angaben erforderlichen und geforderten Nachweise sind den Ausschreibungsunterlagen vollständig und fristgerecht beizufügen. Antworten, für die kein entsprechender Nachweis vorgelegt wird, werden mit 0 Punkten bewertet.</p>		10 %

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	Für das "Qualitätskriterium 2.2 - Nachhaltigkeit" müssen mindestens 5 Punkte erreicht werden.		
2.3	<p><b>Organisation und Logistik (max. 10 Punkte)</b></p> <p>Im Rahmen des "Qualitätskriteriums 2.3 - Organisation und Logistik" erfolgt die Bewertung der vom Bieter eingereichten Antworten aus den im Leistungsverzeichnis enthaltenen Fragebögen:</p> <p>Fragebogen 5 - "Entfernung Produktionsstätte"</p> <p>Fragebogen 6 - "Mindestbestellwerte"</p> <p>Fragebogen 7 - "Allgemeine Stornierungsbedingungen"</p> <p>Fragebogen 8 - "Bestellzeitfenster vor Leistungserbringung"</p> <p>Fragebogen 9 - "Selbstabholung/-rückgabe"</p> <p>Die maßgeblichen Bewertungskriterien sowie die zugehörigen Punktwerte ergeben sich aus der Anlage "Qualitätskriterium 2.3 - Organisation und Logistik".</p> <p>Alle zur Bestätigung der gemachten Angaben erforderlichen und geforderten Nachweise sind den Ausschreibungsunterlagen vollständig und fristgerecht beizufügen. Antworten, für die kein entsprechender Nachweis vorgelegt wird, werden mit 0 Punkten bewertet.</p> <p>Für das "Qualitätskriterium 2.3 - Organisation und Logistik" müssen mindestens 5 Punkte erreicht werden.</p>		10 %
2.4	<p><b>Geschmack und Präsentation (max. 40 Punkte)</b></p> <p>Der Auftraggeber stellt in der Anlage "Qualitätskriterien 2.4 - Geschmack und Präsentation" eine Auswahl an Speisen vor. Bieter, die sämtliche Angebotsunterlagen vollständig und fristgerecht eingereicht haben und deren Unterlagen nach fachlicher und formaler Prüfung zugelassen wurden, sowie in den Qualitätskriterien 2.1, 2.2 und 2.3 die jeweils mindestens zu erreichende Punktzahl erzielt haben,</p>		40 %

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	<p>werden zur Abgabe von Geschmacksproben aufgefordert.</p> <p>Für jede in der Anlage aufgeführte Speise ist eine Geschmacksprobe einzureichen. Die Probe muss derjenigen Speisenkreation entsprechen, die der Bieter im Rahmen des Qualitätskriteriums 2.1 vorgeschlagen hat. Für die Zubereitung sind frische, saisonale und - soweit möglich - regionale Zutaten zu verwenden. Die verwendeten Zutaten müssen vollständig mit der in der Anlage "2.1 Kreativität" beschriebenen Speisenkreation übereinstimmen. Abweichungen hinsichtlich Zutaten, Anrichteweise oder Garmethode führen zum Ausschluss der jeweiligen Probe aus der Wertung; diese wird mit 0 Punkten bewertet.</p> <p>Ziel der Einreichung ist die Beurteilung des kulinarischen Könnens der Bieter. Die Fachjury bewertet die sensorische Qualität (Geschmack, Textur, Geruch) sowie die optische Präsentation der eingereichten Speisen. Die Anlage "Qualitätskriterien 2.4 - Geschmack und Präsentation" enthält die verbindlichen Anforderungen an die Einreichung, das Bewertungsverfahren sowie die Ermittlung der Gesamtpunktzahl.</p> <p>Zur Sicherstellung einer fachlich fundierten, fairen und anonymisierten Bewertung dürfen keine bieter eigenen Materialien verwendet werden. Untersagt sind insbesondere Verpackungen, Folien, Servietten oder sonstige Gegenstände, die Logos, Wasserzeichen, Firmennamen oder andere Identifikationsmerkmale enthalten. Auch die Zutatenliste darf keine Hinweise auf das Unternehmen enthalten. Zulässig sind ausschließlich neutrale Einwegverpackungen, die keinen Rückschluss auf den Bieter zulassen. Bei Verstößen werden die betroffenen Proben von der Bewertung ausgeschlossen.</p> <p>Für das "Qualitätskriterium 2.4 - Geschmack und Präsentation" müssen</p>		

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	mindestens 24 Punkte erreicht werden.		

**Angebot**

<b>Mit Unterzeichnung des Angebotes erkennt der Bieter die Forderungen und Angaben des Leistungsverzeichnisses an und bestätigt die Richtigkeit der von ihm gemachten Angaben.</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Betrag</b>
	<b>Gesamtangebotssumme ohne USt. (EUR):</b>	<input type="text"/>
	<b>Gesamtangebotssumme inkl. USt. (EUR):</b>	<input type="text"/>