

Leistungsverzeichnis

Mittagsverpflegung 2027-2029

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

1 Hinweise zur digitalen Angebotsabgabe:

LEISTUNGSVERZEICHNIS:

Bitte füllen Sie das Leistungsverzeichnis AUSSCHLIESSLICH im AI Bietercockpit aus! Fügen Sie bitte KEIN eingescanntes oder selbst erstelltes Leistungsverzeichnis bei! Nur so vermeiden Sie Widersprüche, die ggf. zu einem Ausschluss Ihres Angebots führen!

(Anmerkung: Für Ihre Unterlagen können Sie das Leistungsverzeichnis natürlich ausdrucken)

NACHLÄSSE:

Bitte tragen Sie Nachlässe ausschließlich im AI Bietercockpit im Leistungsverzeichnis an der hierfür vorgesehenen Stelle ein. Dadurch wird sichergestellt, dass die Nachlässe korrekt in die Wertung einfließen. Die Vorgabe gem. VHB#Formblatt 632 Nr. 3.7: 'Es werden nur Preisnachlässe gewertet, die an der im Angebotsschreiben bezeichneten Stelle aufgeführt sind' findet in diesem Fall keine Anwendung.

SKONTO:

Falls wir Ihnen die Möglichkeit eingeräumt haben ein Skonto anzubieten, wird dieses bei der Angebotswertung bzw. Festlegung der Bierrangfolge nur dann berücksichtigt, wenn das vorgegebene Mindest - Zahlungsziel (14 Tage) eingehalten wird. Bitte tragen Sie Ihre Angabe zum Skonto ebenfalls AUSSCHLIESSLICH im AI Bietercockpit an der dafür vorgesehenen Stelle ein.

Das Skontierungsangebot bezieht sich auf jede einzelne Zahlung.

2 Vorbemerkung

Der Fachbereich Tageseinrichtungen für Kinder der Stadt Mannheim ist Träger von derzeit 59 Tageseinrichtungen, welche in 4 Regionen im ganzen Stadtgebiet aufgliedert sind.

Die Versorgung erfolgt in insgesamt 52 Tageseinrichtungen für Kinder, aufgrund der vorhandenen baulichen/ räumlichen und technischen Voraussetzungen, nach dem Cook & Freeze Verpflegungssystem und für 7 Tageseinrichtungen im Cook & Hold Verpflegungssystem.

Beachten Sie bitte, dass die Zubereitungsarten Cook & Freeze bzw. Cook & Hold aufgrund gewisser gegebener Umstände derzeit unabdingbar sind.

Über die Gesamtlaufzeit können weitere neue Tageseinrichtungen hinzukommen.

3 Liefer-/Rahmenvertrag

3.1 Leistungsumfang/Verpflegungssystem

Derzeit werden täglich etwa 4.300 Kinder versorgt. Über die Gesamtlaufzeit beträgt die maximale Höchstmenge ca.

6.000 Kinder.

Der Leistungsumfang nach Regionen ist unter Punkt 3.4 zu entnehmen.

Der beschriebene Leistungsumfang ist über die Gesamtdauer der Vertragslaufzeit zu gewährleisten. (2027, 2028, 2029)

3.2 Lieferumfang

Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung und Belieferung des Mittagessens entsprechend der unter Nummer 4 bis 8 dieser Leistungsbeschreibung definierten Qualitätsanforderungen mit dem in seiner Angebotsabgabe für die jeweiligen Tageseinrichtungen genannten Verpflegungssystem.

Die Berechnungsgrundlage des Lieferumfangs für Los 1-4 umfasst 230 Verpflegungstage im Jahr. Die Berechnungsgrundlage für Los 5 umfasst 230 Verpflegungstage im Jahr, Ausnahme KH Cheliusstraße. Hier ist ein abweichender Lieferumfang während der Ferienschlusszeiten und den Projekttagen zu beachten. Die Schließzeiten werden aktuell übermittelt. Hinzu kommen die zusätzlichen Lieferungen an Wochenenden und Feiertagen nach Absprache.

3.3 Lieferbedingungen

3.3.1 Transport und Anlieferung für Los 1-4

Der Transport und die Anlieferung sind gut sichtbar vorsortiert nach Wochentagen. Die tagesweise Kommissionierung ist vom Auftragnehmer sicherzustellen. Für Los 1-4 (Cook & Freeze-Verpflegungssystem) erfolgt die Anlieferung pro Einrichtung einmal in der Woche Donnerstag oder Freitag. Die aktuelle Auflistung der jeweiligen Einrichtungen und ihren ca. Anlieferzeiten finden Sie in der Anlage 1. Eine Übersicht der Regionen erhalten Sie in Anlage 2. Die blau hinterlegten Einrichtungen haben unterschiedliche Anfahrts- und Ausladepunkte, die zu beachten sind. Nach der Auftragserteilung sind diese Zeiten noch einmal mit den Einrichtungen abzustimmen und zu aktualisieren. Eine Anlieferung muss jedoch am Vormittag erfolgen, da die Hauswirtschaftskräfte die Lieferungen entgegennehmen. Für den Transport und die Anlieferung sind die den Anforderungen entsprechenden und hygienisch vorschriftsmäßige Transportmittel vom Auftragnehmer zu stellen. Die Kühlkette darf bei Cook & Freeze (-18 °C) nicht unterbrochen werden. Standzeiten und Temperaturen müssen vom Auftragnehmer dokumentiert werden.

Die Anlieferung darf den Kitabetrieb in keiner Weise beeinträchtigen. Auf dem gesamten Kitagelände ist besondere Vorsicht geboten - insbesondere beim Einsatz von Lieferfahrzeugen.

Die Belieferung der Tageseinrichtungen erfolgt beim Abladen an den jeweils vorgesehenen Platz in der Küche.

3.3.2 Transport und Anlieferung für Los 5

Der Transport und die Anlieferung sind vom Auftragnehmer sicherzustellen.

Für Los 5 (Cook & Hold-Verpflegungssystem, inklusive Frischkost) erfolgt die Anlieferung täglich. Ausnahme: Für das KH Cheliusstraße erfolgt die Anlieferung auch an jedem zweiten Wochenende und Feiertagen nach Absprache mit der Einrichtungsleitung. Die aktuelle Auflistung der jeweiligen Einrichtungen und ihren ca. Anlieferzeiten finden Sie in Anlage 3.

Für den Transport und die Anlieferung sind die den Anforderungen entsprechenden und hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmittel vom Auftragnehmer sicher zu stellen.

Die Vorgaben zu Standzeiten und Temperaturen sind zu beachten (Siehe Ziffer 6 Besonderheiten für Los 5). Die Wärme- oder Kühlkette darf während des Transports nicht unterbrochen werden. Standzeiten und Temperaturen müssen vom Auftragnehmer dokumentiert werden. Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Kitabetriebs verursacht werden. Auf dem Kitagelände ist besondere Vorsicht geboten - insbesondere beim Einsatz von Lieferfahrzeugen.

Die Belieferung der Warmverpflegung der Tageseinrichtungen erfolgt beim Abladen an den jeweils vorgesehenen Platz in der Küche.

3.4 Essensbeteiligung

Die Anzahl der durchschnittlichen Essensbeteiligung pro Jahr beträgt wie folgt:

3.4.1 LOS 1 entspricht Einrichtungen der Region 1 mit Cook & Freeze Anlieferung

mit circa 209.990 Essenteilnehmer jährlich
circa 44.160 Krippe
circa 139.840 Kindergarten
circa 25.990 Hort

3.4.2 LOS 2 entspricht Einrichtungen der Region 2 mit Cook & Freeze Anlieferung

mit circa 211.600 Essenteilnehmer jährlich
circa 59.570 Krippe
circa 132.250 Kindergarten
circa 19.780 Hort

3.4.3 LOS 3 entspricht Einrichtungen der Region 3 mit Cook & Freeze Anlieferung

mit circa 277.150 Essenteilnehmer jährlich
circa 62.560 Krippe
circa 164.680 Kindergarten
circa 49.910 Hort

3.4.4 LOS 4 entspricht Einrichtungen der Region 4 mit Cook & Freeze Anlieferung

mit circa 226.090 Essenteilnehmer jährlich
circa 37.950 Krippe
circa 150.190 Kindergarten
circa 37.950 Hort

3.4.5 LOS 5 entspricht Einrichtungen mit täglicher Cook & Hold Anlieferung

mit circa 79.350 Essenteilnehmer jährlich
circa 21.390 Krippe
circa 57.960 Kindergarten
und nach Absprache an Wochenenden und Feiertagen mit circa 535 Essenteilnehmer jährlich

4 Leistungsbeschaffenheit

4.1 Speiseangebot

Beim Speisenangebot für die Mittagsverpflegung sind nachfolgende Vorgaben zwingend zu beachten, die im Wesentlichen wörtlich oder sinngemäß aus den Empfehlungen des "DGE-VerpflegungsCheck für die Lebenswelt Kita mit Zertifikat und Logoschild in Kitas" (nachfolgend auch "DGE-Qualitätsstandard" genannt) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, in der 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023, zu entnehmen sind. Die Speisen müssen in besonderer Weise auf die Bedürfnisse und den Entwicklungsstand von Kindern im Alter von 0-6 Jahren abgestimmt sein.

Dies umfasst:

- Altersgerechte Gestaltung der Speisen (Kindergerechte Portionsgrößen, milde Würzung, abwechslungsreiche und ausgewogene Auswahl, leicht zu essen, möglichst sortenreine Komponenten)
- Hohe Sicherheit (Handhabe der Speisen)
- Förderung von Selbstständigkeit und positiven Essgewohnheiten (gut greifbare Speisen)
- Abwechslungsreiches, attraktives und motivierendes Essensangebot sowie Präsentation, die das kindliche Interesse unterstützt

Bei Aktualisierungen des Qualitätsstandards, ist jeweils die aktuellste Fassung zu betrachten. Mögliche Änderungen im Speiseangebot sind unverzüglich vorzunehmen. Bei der Versorgung im Cook&Freeze System übernimmt die Auftraggeberin die Gestellung von Rohkost - Salate und Obst. Bestellungen von Kleinportionen sollten möglich sein.

4.2 Speisenplanung

Bei der Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens sechs Wochen. Es gibt einen wöchentlichen Speiseplan. Wiederholungen von Komplettmenüs innerhalb von sechs Wochen sind untersagt. Die Speisen-bzw. Menüfolge hat an den Wochentagen zu rotieren, dies bedeutet, dass Fisch- und Fleischmenüs an unterschiedlichen Wochentagen auf dem Speiseplan sein sollen.
- Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplanung saisonale Aspekte zu berücksichtigen. Hierbei müssen deutliche Unterschiede in den 6-Wochen-Menüzyklen erkenntlich sein. Frühling - Sommer - Herbst und Winter-typische Menüs sollen berücksichtigt werden. Der Einsatz von saisonal erzeugten Lebensmitteln trägt dazu bei, lange Transportwege zu vermeiden und Energieverbrauch sowie Umweltkosten zu reduzieren. Dies wirkt sich nicht nur positiv auf die Umwelt aus, sondern bietet Kindern zudem eine jahreszeitliche Orientierung.
- Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt. Sättigungsbeilage und Gemüseauswahl werden abwechslungsreich angeboten.
- Ein vielfältiges Speiseangebot ist erwünscht, dies soll u.a. die unterschiedlichen kulturellen Ansprüche der Essenskinder berücksichtigen. Um dennoch Rücksicht auf religiöse Aspekte zu nehmen, hat der Auftragnehmer auf die Verwendung von Schweinefleisch zu verzichten.
- Für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien wird kindgerechte Sonderkost in Einzelportionsschalen angeboten und ist in den Preis einzukalkulieren. Das Sonderkostvolumen beträgt derzeit ca. 1 % der Essensteilnehmer*innen.
- Die Einzelbestellung als auch die Abbestellung von Komponenten sowie die Bestellung von Kleinportionen muss möglich sein.
- Eine individuelle Menüzusammenstellung aus einzelnen Komponenten durch die Einrichtungsleitungen ist nicht vorgesehen. Lediglich die übersichtliche Darstellung der Menükomponenten. Innerhalb festgelegter Menüs soll jedoch die Möglichkeit bestehen, einzelne Komponenten dazu oder abzubestellen.
- Die Speiseplanung muss in fünf Verpflegungstagen folgende Menülinien enthalten:

Das wöchentliche Speiseangebot umfasst fünf Ausgabetermine, an denen sechs ovo-lakto-vegetarische Menüs zur freien Auswahl bereitstehen. Zusätzlich ist an einem Tag pro Woche ein Fischmenü und an einem Tag pro Woche ein Fleischmenü anzubieten; an diesen Tagen steht auch ein ovo-lakto-vegetarisches Menü zur Auswahl.

Mit dem zusätzlichen Menü möchten wir den Einrichtungen die Möglichkeit geben, Gerichte, welche von den Kindern nicht so gut angenommen werden, auszutauschen.
- Die Menübestellung kann pro Tag 2 unterschiedliche Menüs aus den 2 verfügbaren Menülinien enthalten.
- Wird an einem Tag Fleisch/Fleischerzeugnis oder Fisch angeboten, so soll nach Möglichkeit die Sättigungs- und Gemüsebeilage vom ovo-lakto-vegetarischen Menü übereinstimmen.
- Hierbei ist darauf zu achten, dass von den wöchentlich 8 Menüs pro Menülinie, zweimal ein sortenreines und ungebundenes Gemüse im Speiseplan beinhaltet sein muss. Auf eine möglichst getrennte Anlieferung von Komponenten ist zu achten, dies betrifft die Sättigungsbeilage, Soßen, Gemüse und Fleisch/Fisch/vegetarische Alternative. All-in-one-Gerichte wie beispielsweise Eintöpfe und Aufläufe sind an maximal 2 Verpflegungstagen pro Woche erlaubt.
- Um die unterschiedlichen Ansprüche für Krippenkinder, sowie Kindergarten- und Hortkinder gemäß DGE-Qualitätsstandards zu berücksichtigen, ist auf eine entsprechende Speiseauswahl, Zubereitungsart und Menge (Gewicht) je nach Betreuungsform zu achten. Daher fordert die Auftraggeberin eine separate Menülinie für Krippenkinder, sofern das Menü altersspezifische Anforderungen nicht erfüllt. Scharfkantige, sehr harte oder schwer zu kauende Lebensmittel (z.B. scharf angebratenes Fleisch, Pizza, Gnocchi, Spaghetti) müssen vermieden werden,

da sie für Kleinkinder schwierig zu kauen sind und ggf. Verschluckungsgefahr besteht. Der Auftragnehmer muss dazu eine ausreichend hohe Anzahl an kleinkindgerechten Menüs und Komponenten aufweisen, um die Abwechslung innerhalb des Speiseplanzyklus zu gewährleisten, inklusive Alternativen zum Austausch nach Bedarf. Die kleinkindgerechten Menüs und Komponenten sollen leicht zu erkennen sein, um die Auswahl zu erleichtern. Zudem soll die krippengerechte Kost überwiegend aus verzehrfertigem Fleisch/Fisch/vegetarischen Alternative bestehen, wohingegen bei der Kindergarten- und Hort- Variante explizit Fleisch/Fisch/vegetarische Alternative in ganzen Stücken/Filets enthalten sein soll, um Schneidfertigkeiten und das Bewusstsein für die Herkunft zu schulen.

Beispielhafte Darstellung:

Menülinie Krippe - oko-lakto-veg.	Mo +Di+Mi+Do+Fr+Tausch
Menülinie Krippe - Fleisch/Fisch	Mi + Fr
Menülinie Kindergarten /Hort - oko-lakto-veg.	Mo +Di+Mi+Do+Fr+Tausch
Menülinie Kindergarten / Hort - Fleisch/Fisch	Mi + Fr

4.3 Gestaltung des Speiseplans

Bei der Gestaltung des Speiseplans und der Zugänglichmachung desselben ist Folgendes zu beachten:

- Das komplette Speisenangebot mit allen Speisenkomponenten (auch Rohkost/Salat, Frischobst/Dessert) muss auf dem Speiseplan menübezogen dargestellt werden. Bei der menüspezifischen Darstellung ist die Nennung der Oberbegriffe Frischobst und/oder rohes Gemüse ausreichend. Hierbei ist darauf zu achten, dass mindestens 2-mal in der Woche Rohkost/Salat und 2-mal in der Woche Frischobst im Speiseplan wiederzufinden ist. Das Tauschmenü muss keine ergänzende Beschreibung der Frischkost beinhalten, hier gilt der Frischkostzusatz des jeweilig getauschten Tages.
- Ein sechswöchiger Speiseplan wird im Vorfeld regelmäßig den Tageseinrichtungen zugänglich gemacht. Zu Vertragsbeginn wird zwischen Auftraggeberin und Auftragnehmer festgelegt, in welcher Art und Weise den Kindern und Eltern der aktuelle Speiseplan zugänglich gemacht wird.
- Der Speiseplan wird kindgerecht gestaltet und den Tageseinrichtungen online zur Verfügung gestellt. Der Speiseplan in Bildform ist wünschenswert.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich darzustellen.
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise "Piratenmenü", müssen genau erklärt sein.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart auf dem Speiseplan benannt und grafisch dargestellt.
- Die Zusatzstoffe (nach ZZuV EG Nr. 1333/2008) und Allergene werden gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (EU LMIDV Nr. 1169/2011) auf den Speiseplänen deklariert. Alle Bestandteile müssen angegeben werden. Die Auszeichnung der Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV). Es werden generell maximal drei Zusatzstoffe pro Menü verwendet. Wenn Nährwerte gekennzeichnet werden, so sind die rechtlichen Vorgaben zu beachten. Die Kennzeichnung von Nährwerten auf dem Speiseplan ist freiwillig. Sollen die Nährwerte deklariert werden, sind dabei die Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu beachten.
- Bei Verwendung von Produkten, welche ein Qualitäts-Siegel (wie Bio, Fair Trade, MSC, ASC) tragen, sollen diese auf dem Speiseplan gekennzeichnet werden. Die Verwendung von Siegeln unterliegt den unter Ziffer 9 genannten Auflagen.
- Die Verwendung von Insektenmehl ist nicht erlaubt.

4.4 Häufigkeitsanforderungen

Sofern nachfolgende Vorgaben sich auf 5 Verpflegungstage beziehen, sind 5 aufeinanderfolgende Verpflegungstage (ohne Wochenenden) gemeint, wobei feiertags oder schließzeitbedingte verpflegungsfreie Tage nicht zu Lasten des Auftragnehmers einfließen, d.h. ist infolge des verpflegungsfreien Tages in der betreffenden Woche eine

Mindesthäufigkeitsanforderung für ein Lebensmittel nicht erreicht, liegt keine Pflichtverletzung des Auftragnehmers vor. Dies bezieht sich sowohl auf die krippengerechte Speiseauswahl, als auch auf die altersgerechte Speisenauswahl für Kindergarten- und Hortkinder.

Werden zwei Menüs pro Tag angeboten, muss der Auftragnehmer bei der Speiseplanung beachten, dass unabhängig von der Wahl des Menüs die Häufigkeitsanforderungen immer eingehalten werden. Somit wird sichergestellt, dass die angegebenen Maximal- und Mindesthäufigkeiten für jede Menülinie und unter Berücksichtigung der Wahlmöglichkeiten auch bei einem tageweisen Wechsel zwischen mehreren Menüs eingehalten werden. Lebensmittelgruppen mit Mindestwerten wie Vollkornprodukte, sowie Milch und Milchprodukte müssen am gleichen Wochentag in allen Wahlmenüs angeboten werden. D.h., wenn beim Angebot von mehr als einem Menü pro Tag z.B. Vollkornprodukte nicht nachweislich in allen Wahlmenüs am gleichen Wochentag angeboten werden, zählen diese nicht als angeboten im Sinne der Häufigkeitsanforderungen. Gleichzeitig müssen die Lebensmittelqualitäten (siehe Ziff. 4.5 Lebensmittelauswahl) sowie die Anforderungen an die Lebensmittelmengen (siehe Ziff. 4.7 Lebensmittelmengen) eingehalten werden. D.h., wenn Lebensmittel nicht nachweislich in der geforderten Qualität z.B. Reis nicht als Langkornreis oder Naturreis oder Gemüse nicht frisch oder tiefgekühlt, sondern aus der Konserve oder nicht in der geforderten Menge angeboten werden, zählt dies nicht als angeboten im Sinne der Häufigkeitsanforderung. Abweichungen der Lebensmittelmengen von Lebensmitteln mit Mindesthäufigkeiten nach unten an einzelnen Tagen sind zulässig, sofern und soweit solche Mindermengen innerhalb von 20 Verpflegungstagen durch Mehrmengen ausgeglichen werden.

4.4.1 Ovo-lakto-vegetarischen Menüs

In 5 Verpflegungstagen werden in der ovo-lakto-vegetarischen Menülinie die Lebensmittelgruppen wie folgt angeboten:

Getreide, Getreideprodukte, Pseudogetreide und Kartoffeln 5 x

- davon mindestens 1 x Vollkornprodukte
- davon maximal 1 x Kartoffelerzeugnisse (z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Kartoffelstampf, Klöße)

Gemüse und Salat 5 x

- davon mindestens 2x sortenreines Gemüse
- davon mindestens 2x Rohkost/Salat
- mindestens 1x Hülsenfrüchte

Milch und Milchprodukte mindestens 2x

Frittierte, panierte oder in Fett schwimmend ausgebackene Produkte maximal 2 x in 20 Verpflegungstagen

Industriell hergestellte Alternativen zu Fleisch und Fisch maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen (Hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie "Würstchen", "Schnitzel" oder Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- oder Milchbasis sowie aus Seitan. Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt in diesem Sinne nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt.)

Auf süße Hauptgerichte verzichtet die Auftragnehmerin, dafür soll max. 2x in 30 Verpflegungstagen ein warmes Dessert angeboten werden und eine sättigende Hauptsuppe davor.

4.4.2 Vollkost-Menüs

Die Sättigungs- und Gemüsebeilage wird an Tagen an denen es Fleisch- und Fischmenüs zur Auswahl gibt wie in 4.4.1. beschrieben, dem ovo-lakto-vegetarischem Menü nach Möglichkeit angepasst.

Zusätzlich zu den in 4.4.1 genannten Häufigkeiten gilt folgendes:

Fleisch/ Wurstwaren maximal 1 x in 5 Verpflegungstagen

- davon mindestens 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen

Fisch mindestens 1 x in 5 Verpflegungstagen

- davon mindestens 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen

4.5 Lebensmittelauswahl

Zum Erreichen der geschuldeten Häufigkeitsanforderungen gemäß Nummer 4.4 sowie der Lebensmittelmengen gemäß Nummer 4.7 sind die nachfolgenden Lebensmittelgruppen ausschließlich in folgenden Qualitäten anzubieten bzw. einzusetzen. Hierbei muss berücksichtigt werden, dass die Spezifizierung der Bio-Qualität gesondert in Nummer 5.2 beschrieben ist.

Convenience Stufe 5 ist ausgeschlossen.

4.5.1 Lebensmittelgruppen

Der Auftragnehmer muss vorzugsweise frische, unverarbeitete und wenig verarbeitete Lebensmittel einsetzen. Hochverarbeitete oder industriell hergestellte Lebensmittel dürfen nur in geringem Umfang eingesetzt werden, z. B. gekörnte Brühe zum Würzen. Kommen hoch verarbeitete Lebensmittel zum Einsatz, werden diese immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln/Komponenten kombiniert oder ergänzt.

Getreide, Getreideprodukte, Pseudogetreide und Kartoffeln

- Getreide/-produkte bevorzugt aus Vollkorn
- Reis, Linsen, Pseudogetreide aus Asien, Afrika oder Lateinamerika stammend, wenn möglich, fair gehandelt
- Reis möglichst in Langkornreis oder Naturreis
- Hartweizennudeln ohne Ei und schadstofffrei sind Standard
- Speisekartoffeln, roh oder vorgegart

Gemüse - saisonal und regional

- Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz und Süßungsmittel
- Hülsenfrüchte getrocknet, frisch oder tiefgekühlt
- Salat frisch

Obst - saisonal und regional

- Obst, frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz und Süßungsmittel

Milch und Milchprodukte

- Milch und Naturjoghurt bevorzugt 1,5% und max. 3,8% Fett
- Buttermilch, Dickmilch, Kefir max. 3,8% Fett absolut
- Speisequark: max. 5 % Fett absolut, jeweils ohne Zuckerzusatz und Süßungsmittel
- Käse, Weichkäse (einschließlich Salzlakekäse), max. 30 % Fett absolut

Fisch

- Seefisch und fettreiche Fischarten: Seelachs, Hering, Makrele, Forelle, Lachs, Kabeljau, Schellfisch
- Fisch darf ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei oder nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen; geeignet zum entsprechenden Nachweis sind z.B. folgende Kennzeichnungen "Marine Stewardship Councils (MSC)", "Aquaculture Stewardship Councils (ASC)" oder gleichwertige.

Siehe hierzu auch Ziffer 5.1

Fleisch

- Fleisch - bevorzugt wird mageres Muskelfleisch (kein Schweinefleisch)

Siehe hierzu auch Ziffer 5.1

Fette

- Rapsöl ist Standardfett
- alternativ zu Rapsöl kann Lein-, Walnuss-, Soja- oder Olivenöl eingesetzt werden
- Margarine aus den genannten Ölen ist Butter vorzuziehen
- Kokosöl darf in geringen Mengen eingesetzt werden

Kräuter und Gewürze - kindgerecht

- Kräuter vorzugsweise frisch, tiefgekühlt oder getrocknet
- Gewürze werden vielfältig eingesetzt
- Jodsalz ist Standardsalz, sparsam eingesetzt

Darüber hinaus sind folgende Vorgaben zu beachten und die aufgeführten Lebensmittel dürfen nicht enthalten sein: Innereien, Formfleisch, Formfisch, Palm(kern)öl, tierische Schmalze sowie gehärtete Fette. Formfleischerzeugnisse sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie Geschmacksbildung und -prägung ausgeschlossen.

Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen, Süßstoffe und Zuckeralkohole dürfen nicht eingesetzt werden, um der Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack vorzubeugen. Zucker und geschmacksverstärkende Zusätze (z.B. Hefeextrakt) werden nur, wenn nötig verwendet.

Der Auftragnehmer darf keine Erdnüsse, Schalenfrüchte (Haselnuss, Cashewnuss, Macadamia- oder Queensland Nuss, Paranuss, Pekannuss, Walnuss, Mandel, Pistazie), Krebstiere, Weichtiere oder Produkte/Erzeugnisse daraus einsetzen. Spuren davon sind zulässig.

Der Auftragnehmer hat generell keine Speisen anzubieten, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt werden.

Darüber hinaus sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Gentechnisch veränderte Lebensmittel dürfen nicht enthalten sein, bzw. Bestandteile enthalten, die gentechnisch verändert sind und aus diesem Grund unter den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 285/97 fallen. Die Lebensmittel dürfen im Höchstfall an Kontaminanten die Werte gemäß Abschnitt 5 der Verordnung (EG) 1881/2006 nicht überschreiten.

- Süßigkeiten/Süßwaren insbesondere Schokoladenwaren, Bonbons und Zuckerwaren sowie Knabberartikel dürfen nicht angeboten werden. Ausgenommen sind, nach Absprache mit der Auftraggeberin, Fest- und Feiertagsangebote (zucker- oder schokoladenhaltige Produkte).

- Convenience:

Grundsätzlich ist von der Verwendung von Convenience 5 abzusehen.

Für folgende Produkte ist mindestens die Qualität der Conveniencestufe II vorgeschrieben:

- Kartoffelpüree
- Suppen
- Desserts

Dies bedeutet, dass der Auftragnehmer oder deren Zulieferer keine aufbereitungsfähigen Produkte wie Instantsuppen, Kartoffelflocken zum Anrühren oder tütenfertige Desserts und Puddingpulver verwenden darf.

4.5.2 Fairtradeprodukte

Werden im Rahmen der Leistungserbringung Produkte, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden, verwendet, so sollen diese Produkte den sozialen und ökologischen Anforderungen des Fair Trade-Siegels entsprechen. Der Auftragnehmer muss im Rahmen der Auftragsausführung drei Sorten Gewürze/ Kräuter und Reis oder Linsen oder Pseudogetreide in Fair Trade-Qualität anbieten. Dafür muss er der Auftraggeberin auf Verlangen durch Vorlage von Lieferscheinen/ Rechnungen nachweisen, dass diese Produkte die Anforderungen des Fair-Trade-Siegels erfüllen. Zu beachten ist, dass nur Fair Trade Artikel anerkannt werden, die hier im Leistungsverzeichnis aufgeführt sind.

4.6 Speiseherstellung

Bei der Speisenzubereitung sind folgende Anforderungen zu beachten, um nährstoffhaltende und fettarme Menüs anzubieten:

- Gemüse und Kartoffeln sollten ohne oder mit wenig Fett und Wasser mittels Dünsten, Dämpfen oder Grillen gegart werden.
- Bei der Zubereitung von Fleisch zählen Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren in wenig Fett zu den bevorzugten Garmethoden.
- Bei Fisch sind dies Dämpfen, Dünsten, Grillen sowie Kurzbraten in wenig Fett.

- Insbesondere bei Kartoffeln und Gemüse wird im gesamten Herstellungsprozess auf eine nährstoffhaltende Handhabung geachtet, z.B. dürfen geschälte Kartoffeln nicht lange (z. B. am Vortag) gewässert werden, tiefgekühltes Gemüse nicht vor der Zubereitung aufgetaut werden und rohes Gemüse nicht längere Zeit ohne Kühlung gelagert werden.

- Desserts und andere süße Speisen dürfen nicht mehr als 6 g zugesetzten Zucker auf 100 g Produkt enthalten.

4.7 Weitere Qualitätsanforderungen

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass alle Speisen in Mehrportionsschalen geliefert und transportiert werden, sodass nach der Aufbereitung eine appetitanregende Präsentation möglich ist. Der Einsatz von Schüttwaren ist nicht vorgesehen. Die Menüs müssen für die Aufbereitung in Heißluft/Garomaten geeignet sein. Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben und der für die Lebensmittel typische Geschmack sollten erhalten bleiben. Zudem ist darauf zu achten, dass Gemüse, Teigwaren und Reis beim Verzehr möglichst bissfest sind, kurzgebratenes möglichst knusprig beziehungsweise kross ist und Fleisch eine zarte Textur hat.

5 Nachhaltigkeit

Die Stadt Mannheim hat mit der Vorlage vom 26.07.2022 beschlossen, ökologische und soziale Nachhaltigkeitsaspekte sowie Klimaneutralität bei der städtischen Auftragsvergabe von Waren und Dienstleistungen heranzuziehen, um damit einen Beitrag zur Erreichung der globalen Nachhaltigkeitsziele und zur Veränderung der Märkte hin zu nachhaltigeren und umweltfreundlicheren Produkten zu leisten.

5.1 Soziale und ökologische Nachhaltigkeitsaspekte

- Produkte aus ökologischer/ biologischer Produktion im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 von mindestens 50%.
- Fleisch muss grundsätzlich aus artgerechter Tierhaltung stammen, die mindestens den Anforderungen der Haltungsformen 3 und 4, des Einzelhandels, gleichwertig ist. Der Auftragnehmer muss auf Verlangen der Auftraggeberin durch Vorlage von Unterlagen nachweisen, dass er ausschließlich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung verwendet.
- Der Auftragnehmer darf ausschließlich Seefische, Fische aus nachhaltiger Fischerei oder nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen, verwenden, welche die Anforderungen der Gütezeichen wie "Marine Steward-ship Council" (MSC), Aquaculture Stewardship Councils (ASC)", gleichwertiger Gütezeichen, des EU-Labels für ökologisch erzeugten Fisch oder Öko-Marken wie Bioland oder Naturland erfüllen. Er muss auf Verlangen durch Vorlage von Unterlagen wie z.B. Lieferscheinen/ Rechnungen und Essenszahlen/Rezeptkarten nachweisen, dass er ausschließlich dementsprechend zertifizierte Fische eingesetzt hat
- Verwendung von Fairtradeprodukten, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet werden, müssen den sozialen und ökologischen Anforderungen des Fairtrade-Siegels entsprechen
- Saisonalität
- Müllbeseitigung und Müllentsorgung unter Berücksichtigung des Kreislaufwirtschaftsgesetzes

5.2 Regelungen zu Bio-Lebensmittel

5.2.1 Verpflichtung zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, im Rahmen der Vertragserfüllung für die Vollkost-Menülinie und für die ovo-lakto-vegetarische Menülinie Erzeugnisse zu mindestens 50 Prozent bezogen auf den monetären Anteil des Gesamtwareneinsatzes aus ökologischer/biologischer Produktion einzusetzen. Die neue EU-Öko-Basisverordnung ist am 17. Juni 2018 in Kraft getreten und gilt ab dem 1. Januar 2022 und ist mit seinen Inhalten bestimmungsgemäß umzusetzen. Die Lebensmittel, die gemäß den Vorgaben dieser Leistungsbeschreibung oder gemäß Angebot des Auftragnehmers aus biologischer Landwirtschaft stammen müssen, sind möglichst über eine separate Kundennummer bei Lieferanten einzukaufen, sodass eine Vermischung mit herkömmlichen Lebensmitteln vermieden wird.

Vorbehaltlich unten genannter Ausnahmeregelung gilt Folgendes:

Milchprodukte und Eier müssen ausschließlich aus Bio-Erzeugung nach der Verordnung (EG) Nr. 848/2018 stammen, der weitere verbleibende geforderte Bio-Prozentanteil kann sich auf die Produktgruppen Kartoffeln, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Gemüse oder Salat erstrecken. Bio-Eier und Eiprodukte müssen mit der Ziffer 0 (Code für das Haltungssystem) im Erzeugercode beginnen.

Ausnahmeregelungen gelten für Lebensmittel wie Milchprodukte oder Ei sowie deren Erzeugnisse, die nicht im Sinne der Häufigkeitsanforderungen gemäß Ziff. 2.4 als Menükomponente angeboten werden, sondern als Zutat in einem Lebensmittel, dessen Hauptbestandteil nicht Milchprodukt oder Ei oder deren Erzeugnis ist, d.h. z. B. als Panade zu Fleisch oder als Bindemittel in einer Soße. Dann müssen diese nicht aus biologischer Landwirtschaft nach der neuen Verordnung (EG) stammen.

5.2.2 Umgang mit Bio-Lebensmitteln

Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzte Bio-Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speisenplan oder auf einer gesonderten Anlage als solche zu kennzeichnen. Dabei muss der Auftragnehmer die Regelungen des § 6 Abs. 3 i.V.m. Abs. 4 ÖLG beachten. Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden. Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein. Kennzeichnet der Auftragnehmer einzelne Komponenten als Bio-Lebensmittel, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen sämtliche Zutaten dieser Komponente (Gemüsebeilage) wie z.B. auch die verwendeten Gewürze oder die verwendete Sahne, Bio-Lebensmittel sein. Werden Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente verwendet, so dürfen nur diese entsprechend deklariert werden.

5.3 Abfallvermeidung/Verpackungen

Die Speisen müssen in lebensmittelgeeigneten Mehrportionsschalen geliefert werden. Der Auftragnehmer hat den Materialien den Vorzug zu geben, die in abfallarmen und rohstoffschonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären und nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Wiederverwertbarkeit auszeichnen und im Übrigen umweltverträglich beseitigt werden können. Die Entsorgung des Verpackungsmaterials, welches unter dem Entsorgungssystem Duales System Deutschland (DSD) fällt und derzeit im regelmäßigen 2 Wochenrhythmus kostenfrei entsorgt wird, erfolgt durch die Auftraggeberin.

6 Besonderheiten für Los 5

6.1 Warmhaltezeiten

Kartoffeln und Gemüse sowie Speisen mit Kartoffeln und Gemüse werden zur Nährstoffschonung zum spätmöglichen Garzeitpunkt in der Produktionskette fertiggestellt. Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten.

Warmhaltezeiten erhitzter Speisen dürfen maximal drei Stunden betragen. Hierbei ist nach DIN 10508:2019-03 und den "Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie" der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und des Bundesinstituts für Risikobewertung, die Zeit zwischen Ende des Garprozesses und Abgabe der Speisen an das letzte Kind zu sehen. Hierzu ist vor Vertragsbeginn eine Information der Essenszeiten in den jeweiligen Einrichtungen seitens der Auftraggeberin an den Auftragnehmer notwendig.

Die Warmhaltetemperatur erhitzter Speisen muss laut DIN 10508:2019-03 mindestens 65 °C betragen. Dies gilt für die Lagerung, Transport und die Ausgabe. Der Auftragnehmer muss mittels geeigneter Transportboxen sicherstellen, dass auch nach der Umportionierung der Speisen aus Großgebinden die Mindesttemperatur eingehalten werden kann. Auch kalte Speisen müssen bis zur Ausgabe laut DIN 10508:2019-03 bei maximal 7 °C gelagert werden. Um die Kühlkette nicht zu unterbrechen, muss der Auftragnehmer dies mittels geeigneter Transportboxen sicherstellen.

6.2 Abholung und Reinigung

Die Abholung der vorgereinigten GN-Behälter erfolgt am Folgetag im Austausch mit der nächsten Warmanlieferung.

7 Qualitätssicherung

•Um eine gleichbleibende Qualität der Menüs zu gewährleisten, arbeitet der Auftragnehmer für eine kindgerechte Speisenherstellung mit Rezepten

- Leicht verständliche, schnell ersichtliche Regenerierungs- und Aufbereitungsanweisungen werden den belieferten Tageseinrichtungen zur Verfügung gestellt.
- Dokumente mit Angaben zu allen verwendeten Zutaten mit Mengenangaben und den tatsächlich zubereiteten Mengen pro Portion müssen der Auftraggeberin auf Nachfrage zur Verfügung gestellt werden, da die Auftraggeberin mit anderen Dokumenten den Nachweis der Einhaltung der Lebensmittelauswahl gem. Ziff. 4.2, der Häufigkeitsanforderungen gem. Ziff. 4.7 und der Lebensmittelmengen gem. Ziff. 4.7 stichprobenweise kontrollieren darf
- Alle zur Nachweisführung der Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen vorzuhaltenden oder beizubringenden Dokumente müssen in deutscher Sprache vorliegen
- Mindestens zwei Mal im Jahr verpflichtet sich der Auftragnehmer ein Gespräch mit der Auftraggeberin zur Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung zu führen
- Der Auftragnehmer verpflichtet sich der Auftraggeberin ein Beschwerdemanagement anzubieten, sowie bei Mängeln die Mängelursache zu beheben oder Prozesse und Strukturen in angemessener Form anzupassen

8 Nutzungsbedingungen für Räumlichkeiten und Ausstattungen

Die erforderlichen Räumlichkeiten für die Lagerung und das erforderliche Personal für die Aufbereitung der Menükomponenten im Cook&Freeze System übernimmt die Auftraggeberin. Betriebskosten und Kosten für Instandhaltung defekter Geräte geht zu Lasten der Auftraggeberin. Beim Ausfall der vorhandenen Geräte, ist der Auftragnehmer in der Lage, vorübergehend die erforderlichen Elektrogeräte unentgeltlich zur Verfügung zu stellen und fachgerecht anzuschließen.

9 Zertifikate

gemäß Formular 631 EU - Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

10 Rechnungslegung

10.1 Bestell- und Abrechnungssystem

Der Auftragnehmer stellt das Bestellsystem in Form eines Online-Bestellsystems zur Verfügung. In Ausnahmefällen besteht jedoch auch die Möglichkeit, die Bestellungen per E-Mail oder Telefon auszuführen. Hierfür müssen feste Ansprechpartner*innen bekannt sein. Die Bestellungen erfolgen durch die Einrichtungsleitungen eigenverantwortlich nach Essensteilnehmer des Speiseplans. Dies bedeutet 1 Menü entspricht 1 Portion. Auf den Lieferscheinen sollten die gelieferten Portionen nach Kindergarten, Krippe und Hort separat aufgelistet sein. Die Rechnungslegung an die Auftraggeberin erfolgt monatlich aufgelistet nach Tageseinrichtungen in Form einer Gesamtmonatsrechnung. Vorab wird dem Auftragnehmer eine detaillierte Auflistung in Form einer Pivot Tabelle mit folgenden Daten:

- Name der Tageseinrichtung
- Lieferdatum und Kalenderwoche
- Sortiert nach Krippe, Kiga, Hort, Sonderkost und Zusatzartikel (Zukauf)

übermittelt.

Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage nach Eingangsdatum, sofern auf der Rechnung kein Fälligkeitsdatum angegeben ist.

10.2 Bestellung und Stornierung

10.2.1 Bestellungen

Die genaue Zahl der Essensteilnehmer muss mindestens 7 Tage vor dem Liefertag von der Tageseinrichtung an den Auftragnehmer übermittelt werden. Die Form der Übermittlung wird zwischen Auftragnehmer und Auftraggeberin vor Vertragsbeginn festgelegt.

10.2.2 Stornierungen

Die kostenfreie Stornierung von Bestellungen muss 3 Tage vor der wöchentlichen Lieferung möglich sein und an den Auftragnehmer übermittelt werden.

11 Vertragsstrafen

gemäß Formular 634 - Besondere Vertragsbedingungen

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
Los 1	Einrichtungen der Region 1 mit Cook & Freeze Anlieferung Nachlass (%) _____		
1.1	Kindergarten für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 139.840 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
1.2	Hort für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 25.990 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
1.3	<p>Krippe für das Jahr 2027</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü</p>	<p>Menge: 44.160 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>
1.4	<p>Kindergarten für das Jahr 2028</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 139.840 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>
1.5	<p>Hort für das Jahr 2028</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 25.990 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>
1.6	<p>Krippe für das Jahr 2028</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 44.160 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
1.7	Kindergarten für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 139.840 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
1.8	Hort für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 25.990 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
1.9	Krippe für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü voraussichtliche Menge	Menge: 44.160 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>

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	Preis		100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
Los 2	Einrichtungen der Region 2 mit Cook & Freeze Anlieferung Nachlass (%) _____		
2.1	Kindergarten für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 132.250 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
2.2	Hort für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 19.780 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
2.3	Krippe für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 59.570 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
2.4	Kindergarten für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 132.250 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
2.5	Hort für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 19.780 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
2.6	Krippe für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 59.570 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
2.7	Kindergarten für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 132.250 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2.8	Hort für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 19.780 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
2.9	Krippe für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 59.570 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>

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	Preis	<input type="text"/>	100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
Los 3	Einrichtungen der Region 3 mit Cook & Freeze Anlieferung Nachlass (%) _____		
3.1	Kindergarten für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 164.680 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
3.2	Hort für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 49.910 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
3.3	Krippe für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 62.560 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
3.4	Kindergarten für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 164.680 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/> <input type="text"/>
3.5	Hort für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 49.910 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/> <input type="text"/>
3.6	Krippe für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 62.560 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/> <input type="text"/>
3.7	Kindergarten für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 164.680 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/> <input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
3.8	Hort für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 49.910 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
3.9	Krippe für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 62.560 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

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	Preis	_____	100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
Los 4	Einrichtungen der Region 4 mit Cook & Freeze Anlieferung Nachlass (%) _____		
4.1	Kindergarten für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 150.190 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
4.2	Hort für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 37.950 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
4.3	Krippe für das Jahr 2027 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.	Menge: 37.950 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
4.4	Kindergarten für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 150.190 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
4.5	Hort für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 37.950 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
4.6	Krippe für das Jahr 2028 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 37.950 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>
4.7	Kindergarten für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 150.190 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
4.8	Hort für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Hort wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 37.950 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	_____
4.9	Krippe für das Jahr 2029 Belieferung von Mittagessen im Cook & Freeze-System für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü. voraussichtliche Menge	Menge: 37.950 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	_____

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

100% Preis

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis	_____	100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
Los 5	<p>Einrichtungen mit täglicher Cook & Hold Anlieferung</p> <p>Zusätzliche Besonderheit bei Los 5 KH Cheliusstr. ca. 535 Portionen jährlich für Wochenende und Feiertage nach Absprache mit der Einrichtungsleitung</p> <p>Nachlass (%) _____</p>		
5.1	<p>Kindergarten Mo-Fr für das Jahr 2027</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.</p>	<p>Menge: 57.960 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro _____</p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	
5.2	<p>Krippe Mo-Fr für das Jahr 2027</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.</p>	<p>Menge: 21.390 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro _____</p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	
5.3	<p>Kindergarten und Krippe Wochenende, Feiertage für das Jahr 2027</p> <p>Zusätzliche Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Kindergarten und Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben für Montag bis Freitag pro Menü. Das KH Cheliusstraße wird ca. an jedem zweiten Wochenende und Feiertagen nach Absprache beliefert.</p>	<p>Menge: 535 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro _____</p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
5.4	<p>Kindergarten Mo-Fr für das Jahr 2028</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 57.960 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>
5.5	<p>Krippe Mo-Fr für das Jahr 2028</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 21.390 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>
5.6	<p>Kindergarten und Krippe Wochenende, Feiertage für das Jahr 2028</p> <p>Zusätzliche Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Kindergarten und Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben für Montag bis Freitag pro Menü. Das KH Cheliusstraße wird ca. an jedem zweiten Wochenende und Feiertagen nach Absprache beliefert.</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 535 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>
5.7	<p>Kindergarten Mo-Fr für das Jahr 2029</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Kindergarten wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 57.960 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
5.8	<p>Krippe Mo-Fr für das Jahr 2029</p> <p>Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben mit durchschnittlich 2,8 Komponenten für Montag bis Freitag pro Menü.</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 21.390 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro _____</p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<p>_____</p>
5.9	<p>Kindergarten und Krippe Wochenende, Feiertage für das Jahr 2029</p> <p>Zusätzliche Belieferung von Mittagessen im Cook & Hold-System mit Frischkost für Kindergarten und Krippe wie in den Vorbemerkungen beschrieben für Montag bis Freitag pro Menü. Das KH Cheliusstraße wird ca. an jedem zweiten Wochenende und Feiertagen nach Absprache beliefert.</p> <p>voraussichtliche Menge</p>	<p>Menge: 535 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro _____</p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p> <p>Nachlass (%) _____</p>	<p>_____</p>

Skonto

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

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

Wertungsschema

100% Preis

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis	_____	100 %

Angebot

Los	Kurzbezeichnung	Nachlass in %	Nettosumme inkl. Nachlass (EUR)	Bruttosumme inkl. Nachlass (EUR)
1	Einrichtungen der Region 1 mit Cook & Freeze Anlieferung			
2	Einrichtungen der Region 2 mit Cook & Freeze Anlieferung			
3	Einrichtungen der Region 3 mit Cook & Freeze Anlieferung			
4	Einrichtungen der Region 4 mit Cook & Freeze Anlieferung			
5	Einrichtungen mit täglicher Cook & Hold Anlieferung			

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