Angebotsvordruck

Los 1 „Cook & Freeze/Cook & Chill“

Name (Bieter/Bietergemeinschaft):	
Anschrift:	
Ansprechpartner:	
Telefon:	
Telefax:	
E-Mail:	

An die
Kreisverwaltung Rhein-Hunsrück-Kreis
Vergabestelle
z. Hd. Frau Brand-Le Maire/Frau Keane
Ludwigstr. 3 – 5
55469 Simmern

_____
Datum

Vergabe eines Auftrags für die Mittagsverpflegung von Schülerinnen und Schüler an Schulen in Trägerschaft des Rhein-Hunsrück-Kreises ab dem Schuljahr 2027/2028

Angebot LOS 1 „Cook & Freeze/Cook & Chill“
für die

(1) Friedrich-Karl-Ströher Realschule plus Simmern
(2) Hunsrückschule Simmern
(3) Heuss-Adenauer-Mittelrhein Realschule plus Oberwesel inkl. Grundschule Oberwesel
(4) Fritz-Straßmann-Realschule plus Boppard inkl. Grundschule Boppard
(5) Helene-Pagés-Schule Boppard
(6) Integrierte Gesamtschule Emmelshausen inkl. Grundschule Emmelshausen
(7) Puricelli-Realschule plus Rheinböllen
(8) Kooperative Gesamtschule Kirchberg

Sehr geehrte Damen und Herren,

unter Bezugnahme auf Ihre Aufforderung zur Abgabe eines Angebots in dem vorbezeichneten Vergabeverfahren unterbreiten wir Ihnen das folgende Angebot.

Wir haben unser Angebot auf der Grundlage der uns überlassenen Vergabeunterlagen, insbesondere der Bewerbungsbedingungen, der Leistungsbeschreibungen und der besonderen Vertragsbedingungen erstellt und erkennen diese hiermit ausdrücklich als verbindlich an. Bestandteile unseres Angebots – und im Auftragsfall Vertragsbestandteile – sind:

- dieses Angebotsschreiben nebst Anlagen (Bietererklärungen und Nachweise)
- TEIL A - Bewerbungsbedingungen
- TEIL B - allgemeine Leistungsbeschreibung inklusive Anlage
- TEIL C - besondere Vertragsbedingungen für die Mittagsverpflegung,
- die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen nach der VOL/B in der zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe gültigen Fassung.

Wir sichern zu, dass unser Angebot die Vorgaben der Vergabeunterlagen vollständig erfüllt. Sollte unser Angebot insoweit missverständlich, unvollständig, widersprüchlich oder unklar sein, gilt die Auslegung, nach der die Mindestvorgaben der Vergabeunterlagen erfüllt sind.

1. Preise

Hinweis: Hier handelt es sich um einen kalkulierten Mischpreis für alle Schulen inklusive Grundschulen. Es kann lediglich **ein Preis pro Los** abgegeben werden.

Die Lieferung von Mittagessen einschließlich Zubereitung und Ausgabe bieten wir im

Verpflegungssystem (Zutreffendes bitte ankreuzen) ☐ **Cook & Chill** ☐ **Cook & Freeze**

zu folgenden Preisen an:

Pos.	Leistung / Kostenart	Preis je Tagesgast
1	Wareneinsatz Mittagsmenü (einschl. 2 mal wöchentlich Dessert)	
2	Personalkosten	
3	Verwaltungs- und Betriebskosten	
4	Bereitstellung einer Bestell- und Abrechnungs-software inkl. Abrechnung	
	Angebotssumme netto	
	Zuzüglich _____% MwSt.	
	Angebotssumme brutto	

2. Bestellverfahren Dauer des Vorlaufs, Möglichkeit der Abbestellung (Zutreffendes bitte ankreuzen)

☐ Bestellung/ Abbestellung 8 bis 14 Tage im Voraus, ohne dass das abbestellte Essen in Rechnung gestellt wird.

☐ Bestellung/ Abbestellung 3 bis 7 Tage im Voraus, ohne dass das abbestellte Essen in Rechnung gestellt wird.

☐ Bestellung/ Abbestellung 1 oder 2 Tage im Voraus, ohne dass das abbestellte Essen in Rechnung gestellt wird.

☐ Alle Verfahren, die eine Bestellung oder Abbestellung bis 8 Uhr am Verzehrtag oder darüber hinaus ermöglichen, ohne dass das abbestellte Essen in Rechnung gestellt wird

3. Versorgung von Kindern mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

- ☐ Sicherstellung der Möglichkeit, von zu Hause mitgebrachtes Essen von Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten fachgerecht zu lagern und zu regenerieren.
- ☐ Kennzeichnung der Allergene laut der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (auch bekannt als Lebensmittelinformationsverordnung oder LMIV).
- ☐ Einzelfallbezogene Beratung durch das Küchenpersonal für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten, welche Menükomponenten sie wählen können.
- ☐ Einzelfallbezogene Sonderdiäten für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten.

4. Orientierung bei der Erstellung des Speiseangebots an den Richtlinien FKE und optiMIX; bzw. vorzuweisende Zertifikate

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

- ☐ Orientierung an den Richtlinien des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund (FKE)
- ☐ Orientierung an den Empfehlungen der optimierten Mischkost (optiMIX)

- ☐ DIN-ISO-Zertifizierung 9001 oder 22000
- ☐ DGE-Zertifizierung
- ☐ Bio-Zertifizierung
- ☐ Umweltaudit
- ☐ _____(anderes, vergleichbares Zertifikat)

5. Speiseplanwiederholungsrhythmus

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

- ☐ Vier Wochen
- ☐ Fünf Wochen
- ☐ Sechs Wochen
- ☐ Sieben Wochen oder mehr

6. Täglicher Salatteller

Ein täglicher Salatteller wird zu nachfolgendem Aufpreis angeboten:

Pos.	**Leistung / Kostenart**	**Preis je Tagesgast**
1	Wareneinsatz Salatteller	
	Aufpreissumme netto	
	Zuzüglich _____% MwSt.	
	Angebotssumme brutto	

An dieses Angebot halten wir uns bis zum **13.05.2023** gebunden (spätester Zeitpunkt der Zuschlagserteilung).

Ich bin mir/ wir sind uns bewusst, dass eine wissentlich falsche Erklärung im Angebot den Ausschluss von dieser und von weiteren Vergaben zur Folge haben kann.

Ort	Datum	Firmenstempel und Unterschrift

Hinweis: Eine Unterschrift ist zur Abgabe des Angebots unbedingt erforderlich. Sofern keine Unterschrift vorliegt, gilt das Angebot als nicht abgegeben und wird von der Wertung ausgeschlossen.

Anlagen

1. Formblatt 124 - Eigenerklärung zur Eignung
2. Formblatt 633 - Angebotsschreiben
3. Erklärung für Tariftreue und Mindestentgelt
4. Erklärung für Arbeitnehmerentsendegesetz
5. Erklärung für Russlandsanktionen
6. verschiedene Erklärungen zu Bietergemeinschaften (siehe Vergabeunterlagen)
7. Besondere Vertragsbedingungen für die Mittagsverpflegung (unterschrieben)
8. aktueller Nachweis einer Berufs- oder Betriebshaftpflichtversicherung unter Angabe der Deckungssumme für Sach-, Personen- und Vermögensschäden
9. HACCP Zertifikat
10. 2 Musterspeisepläne für jeweils 20 Verpflegungstage
11. Vorlage von zwei vergleichbaren Referenzen in dieser Größenordnung

Weitere Anlagen (bitte Zutreffendes ankreuzen):

☐ Darstellung des Verpflegungskonzepts

☐ Informationen zum Menü-Bestellsystem

☐ Informationen über die technische Ausstattung des Unternehmens

☐ Maßnahmen zur Qualitätssicherung (Bescheinigungen von Qualitätskontrollinstituten, Zertifizierungsnachweise usw. sofern vorliegend)

☐ Sonstige Anlagen

_____

_____

_____

_____

_____