

Leistungsverzeichnis

Rahmenvertrag für Cateringleistungen für Veranstaltungen

Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Rahmenvertrag für Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre mit mehreren Bietern pro Los.

- Los 1 Getränke an bis zu fünf Bieter
- Los 2 Pausensnack an bis zu drei Bieter
- Los 3 Konferenzversorgung ohne Getränke an bis zu drei Bieter
- Los 4 Konferenzversorgung mit Heißgetränken an bis zu drei Bieter
- Los 5 Standard Empfang an bis zu drei Bieter
- Los 6 Hochwertiger Empfang an bis zu drei Bieter
- Los 7 Mittag-/Abendessen an bis zu drei Bieter
- Los 8 Personal an bis zu drei Bieter
- Los 9 Equipment an bis zu drei Bieter

Der Vertrag läuft ab Zuschlag (spätestens ab 05.06.2025 bis 31.05.2026 und verlängert sich um 12 weitere Monate, wenn er, durch den AG, nicht 3 Monate vor dem Vertragsende (31.05.2026) gekündigt wird. Er endet spätestens am 31.05.2027.

Ausfüllhinweise:

Bbieter können sich an allen oder auch nur an ausgewählten Losen beteiligen. Hintergrund der kleinteiligen Splitting ist es, eine größtmögliche Flexibilität für Bieter und Auftraggeber zu ermöglichen, z. B. wenn zwar die Bereitstellung eines Caterings möglich ist, aber kein entsprechendes Servicepersonal verfügbar ist oder die Anlieferung nicht möglich ist. Eine umfassende Beteiligung an den ausgeschriebenen Losen ist seitens des Auftraggebers ausdrücklich erwünscht.

Bitte füllen Sie in dem beigegefügtten Preisblatt des jeweiligen Loses alle farblich unterlegten Felder aus. Tragen Sie in der Spalte "Einzelpreis (netto)" alle Angaben (Preise und Kosten jeweils ohne gesetzliche USt.) ein, soweit die Mehrwertsteuer der Leistung von 19% Prozent abweicht, kennzeichnen Sie dies bitte in der entsprechenden Spalte. Sollte der Bieter ein Skonto ermöglichen, kann dies unter der entsprechenden Tabelle eingetragen werden. Bitte beachten Sie die Mengen- und Preiseinheiten der jeweiligen Positionen im Los. Beachten Sie die Hinweise zur Übertragung der Gesamtwerte aus den Preisblättern in die jeweilige Positionen des Loses. Es müssen beide für das jeweilige Lose die Felder beider Dokumente vollständig ausgefüllt werden.

Bei Fragen oder Unklarheiten melden sich bitte gern und unbedingt unter der genannten Kontaktstelle (Hauptamt, Abt Zentrale Dienste - Submissionsstelle, vol.submissionsstelle@stadt-chemnitz.de Tel. 0371/488-1067).

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.

1 Auftragsbeschreibung

Für Standard-Empfänge, Konferenzen und Veranstaltungen im Rathaus und Gebäuden der Stadtverwaltung Chemnitz wird ab Juni 2025 ein Rahmenvertrag über verschiedene Lose zur Belieferung mit Getränken, Konferenzversorgung, Standard und gehobenen Empfängen mit und ohne Service abgeschlossen.

Die im nachfolgenden Leistungsverzeichnis aufgeführten Größenordnungen wurden geschätzt und basieren auf

Erfahrungswerten. Sie dienen der Vergleichbarkeit der Angebote. Ansprüche auf einen Mindestumsatz können hieraus nicht abgeleitet werden.

Basis für die Abrechnung der Leistung bilden neben den angebotenen Einheitspreisen die tatsächlich erbrachten Leistungen/ der Verbrauch.

Beabsichtigt ist, die Leistungen nach Auswertung der Angebotsunterlagen spätestens ab 05.06.2025 über einen sogenannten Rahmenvertrag abzurufen. Der Rahmenvertrag hat zunächst eine Laufzeit bis zum 31.05.2026 und verlängert sich automatisch jeweils um ein Jahr, wenn er nicht spätestens drei Monate vor Ablauf des Vertragsjahres vom Auftraggeber gekündigt wird. Der Vertrag gilt längstens bis zum 31.05.2027.

Cateringleistungen werden unmittelbar durch die einzelnen Veranstalter*innen (Geschäftsbereich Oberbürgermeister - nachfolgend GB 09.1 genannt und andere städtische Dienststellen) beim Auftragnehmer abgefordert. Der Bestellende erhält dementsprechend die Rechnung.

Die Lieferung der abgeforderten Leistungen beschränkt sich auf das Rathaus (70 Prozent der Aufträge) sowie im Einzelfall auf Verwaltungsgebäude der Stadtverwaltung Chemnitz (ca. 20 Prozent) und weitere Orte im Stadtgebiet von Chemnitz (ca. 10 Prozent):

Rathaus
Markt 1
09111 Chemnitz

Technisches Rathaus
Friedensplatz 1
09111 Chemnitz

Das TIETZ
Moritzstraße 20
09111 Chemnitz

Bürger- und Verwaltungszentrum Moritzhof
Bahnhofstraße 53
09111 Chemnitz

Bürgerhaus am Wall
Düsseldorfer Platz 1
09111 Chemnitz

1.1 Leistungsumfang

Der Leistungsumfang beinhaltet die Bereitstellung der in den einzelnen Losen im Leistungsverzeichnis aufgeführten Positionen, die Bemerkungen und Hinweise in den entsprechenden Losen sind zu beachten:

- bei Los 1, Getränke - die Angabe der entsprechenden Produkte im Feld Bemerkungen und die Angabe von Kosten für Lieferung und Abholung von Leergut sowie Kommissionskosten, soweit diese anfallen. Bitte kennzeichnen Sie, ob auch eine flaschenweise Rückgabe unverbrauchter Flaschen mit individueller Rückrechnung möglich ist.
- Los 2, Bereitstellung eines Pausensnacks im Regelfall mit Abholung durch den Auftraggeber ohne zusätzliches Equipment
- Los 3 und 4, Konferenzversorgung halb- oder ganztags, mit oder ohne Heißgetränke ohne zusätzliches Equipment
- Lose 5 und 6, inklusive Auf- und Abbau, Lieferung/Abholung und der Bereitstellung von Servietten, Geschirr (Teller, Gläser, Tassen, Besteck) und Tischwäsche
- Los 7, warmes Mittag- oder Abendessen in Buffetform (Selbstbedienung)
- Los 8, die Serviceleistungen (Bedienung) während der Veranstaltung hauptsächlich für die Lose 5 und 6
- Los 9, Equipment für die Lose 2 bis 4 und 7

Caterer, die die entsprechenden Möglichkeiten haben (Getränke, Personal, Equipment) bewerben sich bitte auf die entsprechenden Lose um eine allumfassende Abdeckung der Leistungen zu erreichen.

Es ist passendes und der Würde des Hauses entsprechendes Equipment zu verwenden. Einweggeschirr ist ausgeschlossen. Es soll eine Grundausrüstung an Equipment für einen Stehempfang mit Fingerfood für bis zu 200 Personen vorgehalten und dementsprechend nicht abgerechnet (Lose 5 und 6) werden (z. B. Teller, Gläser, Tassen, Spezialgeschirr für Fingerfood/Flying Buffet, Besteck).

Der jeweils gültige Mehrwertsteueranteil und die eventuelle Gewährung von Skonto ist pro Los anzugeben.

2 Ablauf / Vorlaufzeit

Als Vorlaufzeit zwischen Bestellung und Lieferung werden als Minimum 48 Stunden vorgegeben; kurzfristige Beauftragungen sollten möglich sein, in ganz seltenen Einzelfällen auch in weniger als 24 Stunden. In der Regel sind die Termine mit grober Personenschätzung und Umfang des gereichten Angebotes jedoch vorher bekannt und werden mit entsprechendem Zeitvorlauf mit dem Auftragnehmer abgestimmt.

Die Aufträge werden über das Jahr hinweg an die Rahmenvertragspartner vergeben, so dass jeder ungefähr zu gleichen Teilen beauftragt wird. Da mehrere Bieter den Zuschlag erhalten können, werden vor der Beauftragung die Möglichkeiten der Caterer abgefragt. Sollte kein Caterer aus dem Rahmenvertrag die Auftragsübernahme ermöglichen können, ist eine Beauftragung eines Dritten durch die Stadt Chemnitz möglich.

Dies gilt auch, wenn der Bieter nicht dem geforderten Leistungsspektrum (z. B. koscheres Essen) entspricht.

3 Küchennutzung / Equipment

Im Rathaus am Markt gibt es die Möglichkeit einer Küchennutzung nicht. In den anderen Gebäuden ist eine Möglichkeit zur Küchennutzung (Spüle, Arbeitsfläche, Kühlschränke) nach Absprache und im Einzelfall möglich. Ablage und Räume können in Einzelfällen auf Absprache zur Verfügung gestellt werden. Die Nutzung von durch den Auftragnehmer gestellten Konvektomaten (10 A im Rathaus), elektrischer Herdplatten, Kaffeeautomaten und Wärmewagen ist möglich.

Das Warmhalten von Speisen mit Rechauds ist in den repräsentativen Räumen des Rathauses nur eingeschränkt möglich. Die Nutzung ist nur in Ausnahmefälle vorgesehen und im Voraus durch den Caterer mit dem Auftraggeber abzustimmen. Sie ist nur erlaubt, wenn die dauerhafte Beaufsichtigung des Buffets gewährleistet ist.

Anderes offenes Feuer und Frittieren ist nicht möglich. In Einzelfällen muss seitens des Bieters zusätzliches Equipment angemietet werden.

Die Räume sind nach der Veranstaltung vom Caterer zu beräumen und in einem ordentlichen, sauberen Zustand zu hinterlassen.

4 Produkte

Produkte aus fairem Handel müssen in Einklang mit den Kriterien der Resolution über Fairen Handel und Entwicklung des Europäischen Parlaments (A6-0207/2006) hergestellt werden. Die Einhaltung dieser Kriterien wird grundsätzlich gefordert. Wenn der Verdacht der Nichteinhaltung besteht, können Nachweise abgefordert werden. Bei Produkten, die ein Label für Fairen Handel tragen oder durch eine Organisation für Fairen Handel vertrieben werden, wird erwartet, dass sie diesen Richtlinien entsprechen. Wirtschaftsakteure (Bieter) können den Nachweis auch durch andere geeignete Mittel erbringen.

Aquakultur- und Meeresprodukte müssen nach Kriterien der nachhaltigen Methoden gefangen oder produziert werden gemäß den Bestimmungen entsprechender Umweltzeichen für nachhaltige Fischerei und Aquakultur. Wenn Aquakultur- und Meeresprodukte mit einem Label für nachhaltige Fischerei und Aquakultur versehen sind, wird angenommen, dass sie den Anforderungen entsprechen. Wirtschaftsakteure (Bieter) können den Nachweis auch durch andere geeignete Mittel erbringen.

Die Obst- und Gemüsesorten sollen nach Möglichkeit der Saison entsprechend ausgewählt werden.

Es sind grundsätzlich frische Produkte anzubieten (keine Fertig- oder Halbfertigprodukte). Ausnahmen sind kenntlich zu machen.

Entsprechende Einkaufsnachweise sind auf Verlangen vorzuzeigen. Die Speisen sollen von Empfang zu Empfang oder Saison zu Saison variieren.

Ein vegetarischer/veganer Anteil gehört standardmäßig zum Angebot und ist auf dem Buffet entsprechend zu kennzeichnen.

5 Personal

Wenn bei einer Veranstaltung über Lieferung, Auf- und Abbau hinaus Personal zur Veranstaltung notwendig ist, wird dies vom Geschäftsbereich 09.1 bzw. der beauftragenden Dienststelle über Los 8 separat beauftragt.

Das Personal ist einheitlich und der Würde des Hauses entsprechend zu kleiden.

Für Servicekräfte gilt als Faustregel 1 Mitarbeiter pro 40 Gäste (nur Getränke) bzw. 1 Mitarbeiter pro 30 Gäste (Getränke und Imbiss).

Die Servicekräfte sind i.d.R. eine halbe Stunde vor Bewirtungsbeginn vor Ort.

Für Auf- und Abbau werden pro 40 Gäste je eine halbe Stunde eingeplant. Genaue Aufbau- und Abbauzeiten sind mit dem Geschäftsbereich 09.1 bzw. der beauftragenden Dienststelle abzustimmen.

Etwa 40 % der Veranstaltungen sind reine Empfänge (max. 2 Reden, dann Umtrunk, Dauer insg. ca. 45 Minuten). Bei etwa 60 % der Veranstaltungen gibt es zunächst einen Veranstaltungsteil, an den sich (i.d.R. in einem anderen Raum) der eigentliche (Bewirtungs-)Empfang anschließt. In diesen Fällen erfolgt die Bestellung nur für den (Bewirtungs-)Empfang.

6 Vergabe

6.1 Art der Vergabe

Für die Vergabe des Loses 1 werden bis zu fünf Bieter bezuschlagt, Zuschlagskriterium ist die Abgabe des wirtschaftlichsten Angebotes. Zuschlag zu 100 % nach Preis.

Von Los 2 bis 4 und 8 bis 9 wird der Zuschlag auf das wirtschaftlichste Angebot an bis zu drei Bieter erteilt. Zuschlag zu 100 % nach Preis.

Für die Vergabe der Lose 5 und 6 wird ein Buffetvorschlag erwartet. Dieser wird von einer fachinternen Jury bewertet. Hier gilt der Zuschlag an bis zu drei Bieter zu 60 % Bewertung anhand einer Bewertungsmatrix (siehe Anlage), 40 % Preis. Das Niveau des eingereichten Vorschlages bildet dabei die Qualitätsstufe für die zukünftigen Aufträge.

Für die Vergabe des Loses 7 wird ein Essensvorschlag erwartet. Hier wird der Zuschlag an bis zu drei Bieter zu 45% anhand der Bewertungsmatrix 2 (siehe Anlage) und zu 55% nach Preis erteilt. Das Niveau des eingereichten Vorschlages bildet dabei die Qualitätsstufe für die zukünftigen Aufträge.

Die bezuschlagten Bieter für Los 2 bis Los 7 verpflichten sich grundsätzlich auch vom Auftraggeber gestellte Getränke ins Buffet/Catering zu integrieren.

Für Los 8 sind die Bieter aus Los 5 und 6 mit angehalten, soweit Personalbereitstellung möglich ist, ein Angebot abzugeben. Ein Fehlen von Personal ist aber kein Ausschlusskriterium für die Erteilung eines Zuschlags in Los 5 und 6.

Es ist vorgesehen, die bezuschlagten Bieter pro Los zu gleichen Teilen zu beauftragen.

Bezuschlagte Bieter sind verpflichtet, ggf. mit Bietern anderer Lose zusammenzuarbeiten, soweit dies die Erfüllung des Auftrages erfordert. Eine entsprechende Information erfolgt durch den Auftraggeber.

Die beauftragten Bieter werden durch den Auftraggeber halbjährlich aufgefordert den Umfang der abgerufenen Leistungen aus den jeweiligen Losen an den Ansprechpartner des Auftraggebers zu melden, um die gleichmäßige Vergabe an alle bezuschlagten Bieter zu gewährleisten.

6.2 Angebotsverfahren

Grundlage des Angebots sind die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Bedingungen. Unvollständig ausgefüllte oder nicht termingemäß eingereichte Angebote können bei der Vergabe grundsätzlich nicht berücksichtigt werden. Eine Beteiligung an einzelnen Losen der Ausschreibung ist möglich.

6.3 Auftragsvergabe

Der Auftrag wird spätestens im Juni 2025 vergeben.

6.4 Festpreise

Die im Angebot enthaltenen und bei Vertragsabschluss vereinbarten Einheitspreise sind Festpreise für das erste Vertragsjahr. Verhandlungen über evtl. Preisanpassungen sind frühzeitig schriftlich anzukündigen; sie sind nur bis spätestens drei Monate vor Ablauf des Vertragsjahres zulässig, um dem Auftraggeber die Möglichkeit zur erneuten Ausschreibung einzuräumen, falls über die Preisanpassung keine Einigung erzielt werden kann. Der Auftraggeber behält sich das Recht der Möglichkeit einer Sonderkündigung vor.

6.5 Zahlungsbedingungen

Nach Eingang der Rechnung wird der Betrag innerhalb von 30 Tagen auf das genannte Konto überwiesen.

Die Rechnung senden Sie grundsätzlich bitte als elektronische Rechnung unter Angabe der Leitweg-ID der Stadt Chemnitz 14511000-SV01-31 über die zentrale Rechnungseingangsplattform der Bundesdruckerei unter <https://xrechnung-bdr.de> an:

Stadt Chemnitz - Rechnungswesen
Geschäftsbereich Kommunikation und Außenbeziehungen bzw. Kontakt Auftraggeber
Postfach 1121
09070 Chemnitz

Alternativ können Sie die Rechnung an: rechnung@stadt-chemnitz.de senden.

6.6 Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Parteien in Chemnitz.

7 Leistungsverzeichnis

7.1 Lieferumfang und Preise

Basis für die Abrechnung der Leistung sind neben den vertraglich vereinbarten Preisen die tatsächlich nachweislich erbrachten Leistungen/Verbrauch.

Über die im Preisverzeichnis aufgeführten Mengen und Leistungen hinaus muss der Auftragnehmer in der Lage sein, auf Wunsch andere, qualitativ vergleichbare oder auch höherwertigere Produkte zu liefern. Leistungen über die tatsächlich beauftragten Leistungen des Auftragnehmers hinaus werden grundsätzlich nicht bezahlt. Sofern der Auftragnehmer zusätzliche Leistungen anbieten möchte, bedarf es der schriftlichen Genehmigung des Auftraggebers.

Die Rechnungslegung erfolgt an die einzelnen Nutzer, welche gleichzeitig als Auftraggeber fungieren.

Eine Bewirtung zum Verkauf ist nicht vorgesehen.

Externen Veranstaltern im Rathaus Chemnitz wird empfohlen, die im Rahmenvertrag verpflichteten Firmen zu nutzen.

7.2 Preisverzeichnis

Die einzelnen Positionen sind ausschließlich mit reinen Nettopreisen zu beziffern. Darüber hinaus sind alle in diesem Zusammenhang zu erbringenden und unter Punkt 1.1 genannten Leistungen beim Preisangebot zu berücksichtigen. Die angegebenen Mengen sind für die Vertragslaufzeit von zwei Jahren kalkuliert und reine Schätzwerte.

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 1	Los 1 - Getränke		
	Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre.		
	Los 1 - Getränke mit bis zu 5 Bietern		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.1	Los 1 - Getränke Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los_V2.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 1" (Zelle J27) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 1 - Getränke einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
1.1	Los 1 - Getränke siehe hierzu "Preisblatt_Los_V3.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle -"Preisblatt_Los_V3.xlsx" - Zelle "J27" - "Summe". Dateianhang: Preisblatt_Los_1_v3_11.04.25.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

Günstigster Angebotspreis = 100 Punkte (Maximalpunktzahl) Für jeden Prozentpunkt, die die nächsten Anbietenden über dem günstigsten Preis liegt, wird 1 Punkt von der Maximalwertung (100 Punkte) abgezogen.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 2	Los 2 - Pausensnack Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre. Los 2 - Pausensnack mit bis zu 3 Bietern		
2.1	Pausensnack Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los 2.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 2" (Zelle I5) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 2 - Pausensnack einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
2.1	Los 2 - Pausensnack siehe hierzu "Preisblatt_Los 2.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle - "Preisblatt_Los 2.xlsx" - Zelle "I5" - "Summe". Dateianhang: Preisblatt_Los 2.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

Günstigster Angebotspreis = 100 Punkte (Maximalpunktzahl) Für jeden Prozentpunkt, die die nächsten Anbietenden über dem günstigsten Preis liegt, wird 1 Punkt von der Maximalwertung (100 Punkte) abgezogen.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 3	Los 3 - Konferenzversorgung ohne Getränke Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre. Los 3 - Konferenzversorgung ohne Getränke mit bis zu 3 Bietern		
3.1	Konferenzversorgung ohne Getränke Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los 3.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 3" (Zelle I6) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 3 - Konferenzversorgung ohne Getränke einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
3.1	Los 3 - Konferenzversorgung ohne Getränke siehe hierzu "Preisblatt_Los 3.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle -"Preisblatt_Los 3.xlsx" - Zelle "I6" - "Summe". Dateianhang: Preisblatt_Los 3.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

Günstigster Angebotspreis = 100 Punkte (Maximalpunktzahl) Für jeden Prozentpunkt, die die nächsten Anbietenden über dem günstigsten Preis liegt, wird 1 Punkt von der Maximalwertung (100 Punkte) abgezogen.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 4	Los 4 - Konferenzversorgung mit Heißgetränken Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre. Los 4 - Konferenzversorgung mit Heißgetränken mit bis zu 3 Bietern		
4.1	Konferenzversorgung mit Heißgetränken Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los 4.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 4" (Zelle I7) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 4 - Konferenzversorgung mit Heißgetränken einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
4.1	Los 4 - Konferenzversorgung mit Heißgetränken siehe hierzu "Preisblatt_Los 4.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle -"Preisblatt_Los 4.xlsx" - Zelle "I7" - "Summe". Dateianhang: Preisblatt_Los 4.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

Günstigster Angebotspreis = 100 Punkte (Maximalpunktzahl) Für jeden Prozentpunkt, die die nächsten Anbietenden über dem günstigsten Preis liegt, wird 1 Punkt von der Maximalwertung (100 Punkte) abgezogen.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 5	Los 5 - Standard Empfang Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre. Los 5 - Standard Empfang mit bis zu 3 Bietern		
5.1	Standard Empfang Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los 5.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 5" (Zelle I5) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 5 - Standard Empfang einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
5.1	Los 5 - Standard Empfang siehe hierzu "Preisblatt_Los 5.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle -"Preisblatt_Los 5.xlsx" - Zelle "I5" - "Summe".. Dateianhang: Preisblatt_Los 5.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

siehe vorangegangene Ausführungen unter Punkt 6.1 und Dokument "Bewertungsschema Los 5.pdf"

Bei den Leistungen, die inhaltlich beschrieben werden, orientiert sich die Punktevergabe an dem Bewertungsschema zur

Leistungsbeschreibung. Die Maximalpunktzahl beträgt auch hier 100 Punkte. Für die Bewertung der Wirtschaftlichkeit wird der Preis und die Bewertung Leistungsbeschreibung im Verhältnis 40/60 berücksichtigt. Gewichtung Angebotspreis = 40% Gewichtung Leistung = 60%

Für die Beschreibung Ihres Menüvorschlages fügen Sie Ihrem Angebot ein separates Blatt mit Verweis auf das entsprechende Los bei. Zulässig sind maximal 1 Seite pro Los in A4 Schriftgröße 11.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		40 %
2	Buffetvorschlag		60 %
2.1	Einreichung eines Vorschlages für Los 5 - Standard Empfang: Zur Einordnung der Leistung erbitten wir einen Buffetvorschlag für einen Sportlerempfang von ca. 50 Personen im Chemnitzer Rathaus. Der Vorschlag geht zu 60% in die Gesamtbewertung ein. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		
2.1	Angemessenheit Der Menüvorschlag ist an den spezifischen Anlass und die Gäste angepasst. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix. Dateianhang: Bewertungsschema Los 5.pdf		33,34 %
2.2	Kreativität Das Angebot an Speisen sollte vielfältig sein, um den unterschiedlichen Geschmäckern und Ernährungsbedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Es sollten Optionen für Vegetarier, Veganer und/oder Gäste mit speziellen Ernährungsanforderungen vorhanden sein. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9).		33,33 %

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	Siehe dazu auch die beigegefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		
2.3	Ausgewogenheit Der Menüvorschlag bietet eine abwechslungsreiche und originelle Auswahl an Speisen. Die Anteile sind dabei gleichmäßig verteilt. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigegefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		33,33 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 6	Los 6 - Hochwertiger Empfang Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre. Los 6 - Hochwertiger Empfang mit bis zu 3 Bietern		
6.1	Hochwertiger Empfang Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los 6.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 6" (Zelle I6) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 6 - Hochwertiger Empfang einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
6.1	Los 6 - Hochwertiger Empfang siehe hierzu "Preisblatt_Los 6.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle -"Preisblatt_Los 6.xlsx" - Zelle "I6" - "Summe".. Dateianhang: Preisblatt_Los 6.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

siehe vorangegangene Ausführungen unter Punkt 6.1 und Dokument "Bewertungsschema Los 6.pdf"

Bei den Leistungen, die inhaltlich beschrieben werden, orientiert sich die Punktevergabe an dem Bewertungsschema zur

Leistungsbeschreibung. Die Maximalpunktzahl beträgt auch hier 100 Punkte. Für die Bewertung der Wirtschaftlichkeit wird der Preis und die Bewertung Leistungsbeschreibung im Verhältnis 40/60 berücksichtigt. Gewichtung Angebotspreis = 40%
Gewichtung Leistung = 60%

Für die Beschreibung Ihres Menüvorschlages fügen Sie Ihrem Angebot ein separates Blatt mit Verweis auf das entsprechende Los bei. Zulässig sind maximal 1 Seite pro Los in A4 Schriftgröße 11.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		40 %
2	Buffetvorschlag		60 %
2.1	Einreichung eines Vorschlages für Los 6 - Hochwertiger Empfang: Zur Einordnung der Leistung erbitten wir einen Buffetvorschlag für einen Delegationsbesuch aus unserer polnischen Partnerstadt Lodz von ca. 50 Personen (20 Teilnehmer polnisch, 30 deutsch) im Chemnitzer Rathaus. Der Vorschlag geht zu 60% in die Bewertung ein. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		
2.1	Angemessenheit Der Menüvorschlag ist an den spezifischen Anlass und die Gäste angepasst. Er beinhaltet hochwertige Speisen. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix. Dateianhang: Bewertungsschema Los 6.pdf		33,34 %
2.2	Kreativität Das Angebot an Speisen sollte vielfältig sein, um den unterschiedlichen Geschmäckern und Ernährungsbedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Es sollten Optionen für Vegetarier, Veganer und/oder Gäste mit speziellen Ernährungsanforderungen vorhanden sein. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und		33,33 %

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		
2.3	Ausgewogenheit Der Menüvorschlag bietet eine abwechslungsreiche und originelle Auswahl an Speisen. Die Anteile sind dabei gleichmäßig verteilt. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		33,33 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 7	Los 7 Mittag-/Abendessen Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre. Los 7- Mittag-/Abendessen mit bis zu 3 Bietern		
7.1	Mittag-/Abendessen Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los 7.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 7" (Zelle J6) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 7- Mittag-/Abendessen einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
7.1	Los 7- Mittag-/Abendessen siehe hierzu "Preisblatt_Los 7.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle -"Preisblatt_Los 7.xlsx" - Zelle "J6" - "Summe".. Dateianhang: Preisblatt_Los 7.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

siehe vorangegangene Ausführungen unter Punkt 6.1 und Dokument "Bewertungsschema Los 7.pdf"

Bei den Leistungen, die inhaltlich beschrieben werden, orientiert sich die Punktevergabe an dem Bewertungsschema zur

Leistungsbeschreibung. Die Maximalpunktzahl beträgt auch hier 100 Punkte. Für die Bewertung der Wirtschaftlichkeit wird der Preis und die Bewertung Leistungsbeschreibung im Verhältnis 55/45 berücksichtigt. Gewichtung Angebotspreis = 55%
Gewichtung Leistung = 45%

Für die Beschreibung Ihres Menüvorschlages fügen Sie Ihrem Angebot ein separates Blatt mit Verweis auf das entsprechende Los bei. Zulässig sind maximal 1 Seite pro Los in A4 Schriftgröße 11.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		55 %
2	Essensvorschlag		45 %
2.1	Einreichung eines Vorschlages für Los 7 - Mittag-/Abendessen: Zur Einordnung der Leistung erbitten wir Einreichung eines Vorschlages für Los 7 - Mittag-/Abendessen: Zur Einordnung der Leistung erbitten wir einen Vorschlag für ein Mittagessen für jeweils 50 Personen. Es sind zwei verschiedene vollwertige Essensvorschläge zu unterbreiten, inkl. einer zusätzlichen Komponente (vegetarisch/vegan). Bei Position 7.1 ist das Mittagessen auf eine Kindergruppe auszurichten (Bsp.: Jurygruppe Schlingel), bei Position 7.2 ist ein Mittagessensvorschlag für eine Erwachsenengruppe zu unterbreiten. Der Vorschlag geht zu 45 % in die Bewertung ein. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		
2.1	Angemessenheit Der Menüvorschlag ist an den spezifischen Anlass und die Gäste angepasst. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix. Dateianhang: Bewertungsschema Los 7.pdf		33,34 %
2.2	Kreativität Das Angebot an Speisen sollte vielfältig sein, um den unterschiedlichen Geschmäckern und Ernährungsbedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Es sollten Optionen für Vegetarier, Veganer und/oder Gäste mit speziellen Ernährungsanforderungen vorhanden		33,33 %

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
	sein. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		
2.3	Ausgewogenheit Der Menüvorschlag bietet eine abwechslungsreiche und originelle Auswahl an Speisen. Die Anteile sind dabei gleichmäßig verteilt. Der Menüvorschlag wird von einer verwaltungsinternen Jury nach Angemessenheit, Kreativität und Ausgewogenheit bewertet (maximale Gesamtpunktzahl 9). Siehe dazu auch die beigefügte Wertungsmatrix unter dem Kriterium "Angemessenheit".		33,33 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 8	Los 8 - Personal Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre. Los 8 - Personal mit bis zu 3 Bietern		
8.1	Personal Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los 8.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 8" (Zelle I6) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 8 - Personal einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
8.1	Los 8 - Personal siehe hierzu "Preisblatt_Los 8.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle - "Preisblatt_Los 8.xlsx" - Zelle "I6" - "Summe". Dateianhang: Preisblatt_Los 8.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

Günstigster Angebotspreis = 100 Punkte (Maximalpunktzahl) Für jeden Prozentpunkt, die die nächsten Anbietenden über dem günstigsten Preis liegt, wird 1 Punkt von der Maximalwertung (100 Punkte) abgezogen.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 9	Los 9 - Equipment Rahmenvereinbarung mit mehreren Bietern über die Erbringung von Cateringleistungen für Veranstaltungen über 2 Jahre. Los 9 - Equipment mit bis zu 3 Bietern		
9.1	Equipment Ausfüllhinweise für die Kalkulationstabellen der Datei "Preisblatt_Los 9.xlsx" und das Leistungsverzeichnis. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise/Reihenfolge beim Ausfüllen der Dokumente (um Übertragungsfehler zu vermeiden). Achten Sie außerdem unbedingt auf die Vorgaben in den jeweiligen Dokumenten (bspw Angabe von nur 2 Dezimalstellen o.ä)! Zunächst ist die Kalkulationstabelle anhand der jeweils enthaltenen Auflistung auszufüllen. Der sich daraus ergebene Gesamtpreis auf dem Tabellenblatt "Los 9" (Zelle I18) aus allen Positionen wiederum ist in das Leistungsverzeichnis als Pauschalpreis für das Los 9 - Equipment einzutragen und gilt als Angebotspreis.		
9.1	Los 9 - Equipment siehe hierzu "Preisblatt_Los 9.xlsx" und vorhergehende Ausführungen Der in das Feld "Nettopreis in Euro" einzutragende Wert entspricht dem Wert aus der Kalkulationstabelle - "Preisblatt_Los 9.xlsx" - Zelle "I18" - "Summe". Dateianhang: Preisblatt_Los 9.xlsx	Menge: 1 pauschal Preiseinheit: 1 pauschal Nettopreis in Euro USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

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

Günstigster Angebotspreis = 100 Punkte (Maximalpunktzahl) Für jeden Prozentpunkt, die die nächsten Anbietenden über dem günstigsten Preis liegt, wird 1 Punkt von der Maximalwertung (100 Punkte) abgezogen.

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Angebot

Los	Kurzbezeichnung	Nettosumme (EUR)	Bruttosumme (EUR)
1	Los 1 - Getränke		
2	Los 2 - Pausensnack		
3	Los 3 - Konferenzversorgung ohne Getränke		
4	Los 4 - Konferenzversorgung mit Heißgetränken		
5	Los 5 - Standard Empfang		
6	Los 6 - Hochwertiger Empfang		
7	Los 7 Mittag-/Abendessen		
8	Los 8 - Personal		
9	Los 9 - Equipment		

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. (EUR):	
	Gesamtangebotssumme inkl. USt. (EUR):	