

## **Anlage 1 - einzureichende Unterlagen**

### **einzureichende Unterlagen zur Eignungsprüfung und zum Angebotsinhalt (zwingend):**

- Firmenvorstellung (Firmenphilosophie, technische Ausrüstung, Küchenkapazität usw.) auf maximal 5 Seiten - **wertungsrelevant**
- Durchführungskonzept für die zu vergebende Leistung auf maximal 5 Seiten – **wertungsrelevant**
- Speisepläne aus dem Jahr 2025 mit Angabe von aktuellen Preisen über einen zusammenhängenden Zeitraum von mindestens vier Wochen, die den Vorgaben dieses Leistungsverzeichnisses entsprechen (daraus müssen die verwendeten Lebensmittel und die Bezeichnung der Gerichte hervorgehen)
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept
- Eigenerklärung zur Eignung insbes. Bestätigung, dass nur sozial versichertes Personal eingesetzt wird, welches mindestens den Mindestlohn erhält (Anlage 2 - Eigenerklärung zur Eignung)
- ausgefüllter Fragebogen für Bewerber (Anlage 3)
- Preiskalkulation anhand des beigefügten Preisblatts (Anlage 4)
- steuerliche Unbedenklichkeitserklärung der letzten drei Jahre muss bei evtl. Vertragsabschluss auf Verlangen des Auftraggebers vorliegen

### **optional einzureichende Unterlagen (falls vorhanden, kein Ausschluss bei Nichteinreichung):**

- wurden in der Vergangenheit Umfragen zur Zufriedenheit durchgeführt, können diese mit eingereicht werden
- Zertifikate
- Qualitäts- oder Umweltmanagementsysteme
- Belege über eventuell regelmäßig durchgeführte mikrobiologische Kontrollen
- eine Bewertung von Referenzen der letzten drei Jahre über Leistungen, welche mit den zu vergebenden Leistungen vergleichbar ist (Anlage 5)