

Leistungsverzeichnis

Gastronomische Leistungen

1 EINLEITUNG

Das Städtische Klinikum Dresden (SKDD), ein Eigenbetrieb der Landeshauptstadt Dresden, benötigt für die unten benannten Standorte/Objekte eine gastronomische Versorgung.

>>Objektanschriften<<

Städtisches Klinikum Dresden, Standort Friedrichstadt (SKDF)
Friedrichstraße 41, 01067 Dresden

zugehörige Häuser:

- Kinderhaus (Kindertagesstätte), Friedrichstraße 46
- Medizinische Berufsfachschule (MBFS), Bodelschwingstraße 1-3

Städtisches Klinikum Dresden, Standort Neustadt/Trachau (SKDT)
Industriestraße 40, 01129 Dresden

Städtisches Klinikum Dresden, Standort Weißer Hirsch (SKDW)
Heinrich-Cotta-Straße 12, 01324 Dresden

Städtisches Klinikum Dresden, Standort Löbtau (SKDL)
Altonaer Straße 2a, 01159 Dresden

>>Termin zur Objektbesichtigung<<

Nach erfolgreichem Teilnahmewettbewerb hat sich der Bieter während der Objektbesichtigung einen allumfassenden Eindruck über die Infrastruktur des SKDD sowie einen detaillierten Überblick zum Zustand der aktuellen technischen Ausstattung/ Einrichtung/Systeme der Patienten- sowie Mitarbeiter- und Gästerversorgung zu verschaffen. Eine Objektbesichtigung an allen Standorten ist aufgrund der Besonderheiten verpflichtend. Eine Terminvereinbarung für die Objektbesichtigung ist ausschließlich über die eVergabe-Plattform vorzunehmen. Bitte nutzen Sie Ihr Bietercockpit und übermitteln Sie die Firma und den Namen der an der Objektbesichtigung teilnehmenden Personen. Im Anschluss an die Objektbesichtigung wird Ihnen die Teilnahme vom Ansprechpartner des Auftraggebers oder dessen Vertreter bestätigt. Der Teilnahmenachweis (Anlage 1.5 Bestätigung Objektbesichtigung) ist zur Besichtigung mitzubringen und den Angebotsunterlagen beizufügen. Fragen zur Vergabe müssen generell über die eVergabe-Plattform gestellt werden. Bei der Objektbesichtigung handelt es sich um eine Inaugenscheinnahme der örtlichen Gegebenheiten. Die Ansprechpartner des Auftraggebers im Objekt oder dessen Vertreter dürfen aus Gleichbehandlungsgrundsätzen während der Besichtigung keine Fragen beantworten.

2 AUSGANGSLAGE / VORHABEN

Die Bewirtschaftungsbereiche des SKDD gliedern sich in:

>>Patientenversorgung<<

Standort	Planbetten gesamt	vollstationär	teilstationär
SKDF	887	848	39
SKDT	436	418	18
SKDW	237	189	48
SKDL	100	80	20

>>Mitarbeiter- und Gästerversorgung<<

Standort Friedrichstadt: Restaurant Haus V (ca. 1.820 MA) und Speisenausgabe der MBFS (ca. 28 MA)
Standort Neustadt/Trachau: Restaurant Haus P (ca. 490 MA)
Standort Weißer Hirsch: Restaurant Haus 2 (ca. 170 MA)
Standort Löbtau: Restaurant (ca. 85 MA)

>>Sonstige Bewirtungsbereiche<<

Kinderhaus mit ca. 45 Mittagessen täglich (montags bis freitags)

3 INVESTITIONEN

Ein Großteil der Geräte aus der Patientenversorgung ist älter als 10 Jahre und weist deutliche Abnutzungserscheinungen auf. Sie müssen ersetzt werden, um Effizienz und Sicherheit der Betriebsabläufe weiterhin gewährleisten zu können. Der Auftragnehmer muss sich bereit erklären, zum Vertragsstart notwendige Investitionen zu tätigen. Eine Auflistung der notwendigen Investitionen entnehmen Sie bitte der Anlage 4.1 Neuinventar Patientenversorgung. Das dargestellte ALT-Inventar ist durch gleichwertige Produkte zu ersetzen. Sollten sich im Rahmen Ihrer Konzepte Änderungen des zu beschaffenden Neuinventars ergeben, arbeiten Sie diese bitte entsprechend ein.

Der Auftragnehmer hat die Möglichkeit, die die Anschaffung der Investitionsgüter in zwei Phasen aufzuteilen. Die Bereitstellung von 13 neuen Andockstationen mit den dazugehörigen Tabletttransportwägen (TTWs) und Systemtablets muss zum Vertragsstart erfolgen, weil das SKDD eine Umstellung fast aller Büffetstationen auf Tablettversorgung vornehmen wird. Ausnahme hiervon ist die Wöchnerinnenstation am Standort Trachau. Aufgrund der Komplexität des Auftrages wird für die weiteren Investitionsgüter eine Implementierungszeit von maximal 6 Monaten gewährt. Die Kalkulation muss transparent aufzeigen, dass Wirtschaftsgüter über 1.000 Euro netto linear gemäß AfA abgeschrieben werden.

4 LEISTUNGSUMFANG

Die gegenwärtige Versorgung beläuft sich auf 389.692 Beköstigungstage p.a. (BKT = Kosten pro Tag pro Patient, Hochrechnung 2024). Im Speisenverteilzentrum am Standort Friedrichstadt werden für fast alle Patienten der gesamten Standorte die Speisen portioniert und die Geschirrtile gespült. Nur auf der Büffetstation für die Wöchnerinnen am Standort Trachau erfolgen Portionierung und Spülen dezentral.

Standort Friedrichstadt: im Speisenverteilzentrum Haus V zentral und im Haus B zentral
Standort Neustadt/Trachau: Regenerationsküche an der Industriestraße 31/Gaußstraße (ca. 500 Meter vom Klinikum entfernt)
Standort Weißer Hirsch: Regenerationsküche im Untergeschoss Haus 1
Standort Löbtau: im Speisenverteilzentrum SKDF Haus V (aktuell)

Das Brot und die Brötchen für Frühstück und Abendessen werden täglich frisch in verschließbaren Bäckerkisten zum Frühstück auf den Wägen/TTWs mit auf die Stationen geliefert.

Der Stationsbedarf muss täglich montags bis freitags mit den Wägen/TTWs in Boxen geliefert werden, das heißt, jede Station/ jeder Funktionsbereich bestellt bei Bedarf montags bis freitags täglich und wird am darauffolgenden Wochentag beliefert. Eine detaillierte Aufstellung entnehmen Sie der Anlage 5.1 BKT und Stationen. An Hitzetagen, d.h. bei Temperaturen von + 30 Grad Celsius und mehr (Deutscher Wetterdienst, Flughafen Dresden, Vorhersage Spätwert Folgetag), müssen montags bis freitags verschiedene Anlieferungsgebiete mit Flaschenwasser aus dem Stationsbedarf (siehe Anlage 3.1 Preisliste Stationsbedarf) beliefert werden (Lieferung, Bereitstellung, Abholung Leergut). Die genauen Anlieferorte und Mengen der einzelnen Standorte (SKDF mit Kinderhaus, SKDT und SKDW) entnehmen Sie bitte der Anlage 2.5 Wasserlieferung ab + 30 Grad Celsius.

Die Belieferung des Kinderhauses erfolgt in geeigneten GN-Behältern in Thermoboxen (warm geliefert) unter Einhaltung aller HACCP-Richtlinien. Momentan erfolgt die Versorgung über das Speisenverteilzentrum aus der Patientenversorgung heraus, es steht dem Auftragnehmer aber frei, die Versorgung auch aus der Mitarbeiterverpflegung heraus zu organisieren.

4.1 GENERELLE AUFGABEN DES AUFTRAGNEHMERS

- Produktion bzw. Zukauf der Speisenkomponenten im Cook & Chill-, Cook & Freeze- und/oder Sous-Vide-Verfahren
- Produktion von Diäten/Sonderkostformen/Wahlleistungs-Menüs/Wunschkosten
- Kommissionierung und Portionierung aller Mahlzeiten
- Spülen und Entsorgen

- Administration
- Lagerung
- Speisentransport/Logistik
- Stationsservice für Büfett- und Tablettstationen
- Bewirtschaftung der Restaurants

4.2 ZEITEN

Die Liefer- und Abholzeiten entnehmen Sie bitte der Anlage 5.1 BKT und Stationen.

Die Detailzeiten der Stationen sind mit dem SKDD abzustimmen und jederzeit durch das SKDD kostenneutral anpassbar.

4.3 MENÜERFASSUNG UND SPEISEPLÄNE

Die Menüerfassung erfolgt aktuell über die Software Jomosoftware M über den bestehenden Dienstleister. Die Software verfügt über Schnittstellen zur Patientenverwaltung aller Standorte mit Patientenversorgung. Die Voraussetzungen entnehmen Sie bitte der Anlage 2.4 Menüerfassung EDV Voraussetzung. Gleichwertige Softwares sind zulässig. Die mobilen Endgeräte zur Menüerfassung direkt am Patienten sowie die Stations-PCs stellt das SKDD. Die Patienten können täglich die Speisen wählen. Eine Komponentenwahl muss zu allen Mahlzeiten angeboten werden (siehe Anlage 2.1 Detailbeschreibung Tablettversorgung und Anlage 2.2 Detailbeschreibung Büfett).

Mit Vertragsstart am erfolgt die Menüerfassung auf Tablettstationen ohne Stationsservice durch die Mitarbeiter des SKDD (siehe Anlage 5.1 BKT und Stationen). Das SKDD ist jederzeit (mit einer Vorlaufzeit von 4 Wochen) berechtigt, die Menüerfassung durch den Auftragnehmer durchführen zu lassen.

Die Menüerfassung auf den Büfettstationen und auf Stationen mit Stationsservice vom Auftragnehmer erfolgt durch die jeweiligen Mitarbeiter des Auftragnehmers. Diese Abfrage wird nicht separat vergütet. In diesem Fall muss der Auftragnehmer seine eigenen mobilen Endgeräte nutzen.

Der Auftragnehmer stellt eine Speisekarte und Wochenspeisepläne mit allen Angaben gemäß Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 bereit und legt diese jedem Patienten in gedruckter Form vor. Die Speisekarte und -pläne werden durch das SKDD geprüft und freigegeben. Zudem erfolgt die Bereitstellung der Menükarte für Wahlleistungen und Wunschkost ("Wunschkost=Wunsch") in Form der Langlieger-Karte durch den Auftraggeber. Das erfolgt auf Abruf durch das SKDD, sobald entsprechende Patienten anwesend sind.

Der Auftragnehmer hat die Vorbereitung und Durchführung von mindestens vier regelmäßigen Aktionswochen pro Jahr in der Patientenversorgung sicherzustellen.

4.4 TRANSPORT

Der Auftragnehmer ist für den gesamten Transport und den Hol- und Bringedienst (seiner Leistungen) der Speisen und Getränke inkl. Stationsbedarf und Personal-Wasser an allen Standorten verantwortlich. Der Auftragnehmer ist auch für die benötigten Fahrzeuge verantwortlich und trägt alle damit verbundenen Kosten.

4.5 STATIONSSERVICE (MITARBEITER DES AUFTRAGNEHMERS) FÜR BÜFETT- UND TABLETTSTATIONEN

Auf festgelegten Stationen, welche das SKDD mit einer Vorlaufzeit von 4 Wochen kostenneutral ändern kann (siehe Anlage 5.1 BKT und Stationen), muss der Stationsservice eingerichtet werden, welcher die folgenden Aufgaben wahrnehmen muss:

- Tablett aussteilen und ggf. Mahlzeiten für Patienten vorbereiten ("mundgerechtes" Vorbereiten der Speisen), jede dargereichte Mahlzeit
- Büfettwagen für jede Mahlzeit vorbereiten (bestücken, aussteilen, einsammeln, reinigen, technische/hygienische Kontrolle)
- Getränkeversorgung aller Patienten (Wasser-, Tee- und Kaffeerunden)
- Geschirrspüler ein- und ausräumen
- Menüerfassung
- Kühlschrankkontrolle (Temperatur, Hygiene, MHD der Produkte)
- Modulsystem- und Materiallieferungen bedienen (Artikel nach Vorgaben einräumen)

- Erfassen von Patientenanliegen sowie aktive Qualitätsbefragung der Patienten bzgl. der Speisenqualität
- kleinere Botengänge, Schrank- und Arbeitsflächenreinigung, Bettenwagen auffüllen/Waschutensilien wegräumen, Bettenaufbereitung, nach Schlussdesinfektion und/oder Patientenwechsel Zimmer aufbereiten und wieder bezugsfertig machen, Zwischenreinigung der Patientennachttische

Der Transport und Hol- und Bringedienst obliegt weiterhin beim Auftragnehmer und wird auch nicht teilweise in die Leistungen des Stationservice integriert.

5 ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENPRODUKTION UND -PRÄSENTATION

Der Bieter ist verpflichtet, dem Angebot eine Kalibrierungstabelle für alle Mahlzeiten beizufügen, die sich an Anlage 6.1 Kalibrierungstabelle Muster orientiert. Es wird erwartet, dass die Beschaffung aller Waren optimal erfolgt, das erforderliche fachkundige Personal bereitgestellt wird und eine sorgfältige Kontrolle sowie Abrechnung des Warenflusses gewährleistet sind. Die diätische Anleitung und Überwachung der Speisenproduktion und -verteilung wird durch eine/n diätisch geschulte/n Köchin/ Koch sowie die Betreuung durch Diätassistentinnen/Diätassistenten gewährleistet (Bandendkontrolle). Unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Bedürfnisse der jeweiligen Patienten werden die Speisen schmackhaft, abwechslungsreich und appetitlich angerichtet. Änderungen der Zubereitungssysteme dürfen nur nach Genehmigung des Auftraggebers vorgenommen werden. Alle für die verschiedenen Standorte erforderlichen Statistiken und Abrechnungsunterlagen sind dem SKDD vom Bieter bereitzustellen.

5.1 KOSTFORMEN UND DIÄTEN

Die benötigten Kostformen, einschließlich der Wunschkost, entnehmen Sie bitte dem Kostformkatalog des SKDD (siehe Anlage 7.1 Kostformkatalog). Änderungen/Anpassungen des Kostformkataloges sind jederzeit durch das SKDD möglich und bindend. Die Produktion einer speziellen Diätkost wird auf besondere Anforderung in Übereinstimmung mit den Richtlinien der DGE unter Beachtung der ärztlichen Auflagen gereicht.

5.2 FRÜHSTÜCK / MITTAGESSEN / ABENDVERSORGUNG

Details zur Zusammensetzung dieser Mahlzeiten sowie allen Besonderheiten entnehmen Sie bitte der Anlage 2.1 Detailbeschreibung Tablettversorgung.

5.3 ZWISCHENMAHLZEITEN

Im Zwischenverpflegungsbereich (Tablett/Büfett) müssen Gebäck oder Molkereiprodukte oder frisches Obst angeboten werden. Die Zwischenmahlzeiten sind sachlich korrekt für die Mitarbeiter der Pflege gekennzeichnet.

5.4 GETRÄNKE

Für jeden Patienten muss im Durchschnitt mit 1,5 Litern Flüssigkeit pro Tag kalkuliert werden. Jeder Patient erhält Mineralwasser bzw. Tafelwasser aus den vom Auftragnehmer bereitgestellten Tafelwasserschankanlagen oder per Flaschenversorgung aus dem Stationsbedarf.

Der Auftragnehmer stellt die Tafelwasserschankanlagen und ist für den Service, die Hygienereinigung und den Tausch der CO₂-Zylinder verantwortlich. In der Anlage 5.1 BKT und Stationen sind die aktuellen Standorte der Schankanlagen ersichtlich. Das SKDD ist jederzeit (mit einer Vorlaufzeit von 4 Wochen) berechtigt, die Schankanlagen vom Auftragnehmer umstellen, erweitern, stilllegen und entfernen zu lassen.

Folgende Anforderungen an die Tafelwasserschankanlagen müssen erfüllt werden:

- mittlere und hohe Kühlleistung (Kapazität: 50 l/h und 85 l/h)
- unbegrenzte Menge an ungekühltem stillen oder gekühltem stillen, sprudelndem oder leicht sprudelndem Wasser
- Filteranlage bestehend aus EingangsfILTER, Bakterienfilter und thermischer Desinfektion am Auslass
- Fokus auf Nachhaltigkeit: natürliches Kältemittel R290
- zwei Installationsvarianten: entweder AufTischgerät oder Standgerät mit Unterschrank
- Lebensmittelechtheit und Prüfung mindestens zweimal jährlich von unabhängigen Instituten
 - # nach DIN EN ISO 19458/ DIN EN ISO 38402-A14/DIN ISO 5667-5
 - # nach mikrobiologischen Anforderungen der TrinkwV 2023C
 - # mindestens aber: Escherichia coli, Coliforme Bakterien, Enterokokken, Pseudomonas aeruginosa

Derzeit werden Einweg-PET-Flaschen mit Deckel (7 Tage nutzbar) eingesetzt. Die Abrechnung erfolgt nach IST-Aufwand über den Stationsbedarf.

Die Heißgetränke werden auf den Stationen zubereitet. Die Zutaten werden über den Stationsbedarf geliefert. Die Kaffeemaschinen inkl. Heißwasseraufbereitung stellt der Auftragnehmer zur Verfügung. Der Auftragnehmer ist für den Service und die fachgemäße Wartung der Geräte verantwortlich. Die Reinigung der Geräte übernimmt das SKDD bei Stationen ohne Stationsservice des Auftragnehmers (siehe Anlage 5.1 BKT und Stationen).

Tee wird laut Patientenwunsch via Tablett zur Verfügung gestellt (Frühstück, Mittag, Abendessen). Die Getränkeversorgung der Patienten inkl. Zucker, Milch, Kaffeesahne wird über den Stationsbedarf nach Ist-Verbrauch abgerechnet.

6 MITARBEITER- UND GÄSTEVERSORGUNG

Die Mitarbeiter- und Gästeversorgung ist neben der Patientenversorgung ein weiterer Bewirtschaftungsbereich der gastronomischen Leistungen für das SKDD. Hierfür muss der Anbieter ein separates Konzept abgeben. Details zu allen Besonderheiten entnehmen Sie bitte der Anlage 2.3 Detailbeschreibung Mitarbeiterverpflegung.

Die Versorgung der Mitarbeiter und Gäste mit Mittagessen erfolgt in den Restaurants. Die Öffnungszeiten (siehe Anlage 2.6 Öffnungszeiten Restaurants) können nach Abstimmung mit dem SKDD erweitert werden. Das Mittagessen besteht aus mindestens 3 Menülinien, eine davon vegetarisch. Die Speisen werden in Komponentenwahl angeboten. Mindestens ein Menü muss zum geltenden Sachbezugswert angeboten werden. Darüber hinaus gibt es ein Salatbuffet mit verschiedenen Toppings sowie Obstangebote. Außerdem gibt es ein Angebot an Softdrinks und Heißgetränken.

Das Mittagessen muss frisch und tagaktuell zubereitet werden, was bedeutet:

- minimaler Convenience-Grad (optimal 0%)
- keine kaltquellenden Produkte
- minimale Standzeiten (HACCP-Richtlinien-konform)
- sichtbare Frische auf dem Teller
- regional, saisonal

Die Mitarbeiter haben zusätzlich die Möglichkeit, an allen Standorten ihr Mittagessen auf die Stationen sowie in die Funktions- und Verwaltungsbereiche zu bestellen.

Angebotsvielfalt und Abwechslung im Speiseplan tragen dazu bei, die Restaurants zur Erholungs- und Kommunikationsstätte werden zu lassen. Das Corporate Design des SKDD muss bei der Gestaltung beachtet werden. Das Angebot muss an den Bedürfnissen, Wünschen und Budgets der Mitarbeiter und Gäste orientiert und ausgerichtet sowie modern, innovativ und regional sein. Im Vordergrund stehen Qualität und Präsentation der Speisen und Getränke sowie das Erscheinungsbild der gastronomischen Einrichtungen und der Mitarbeiter. Durch regelmäßige kulinarische Aktionswochen (mindestens 8 Wochen pro Jahr) wird zusätzlich die Attraktivität gesteigert.

Eine Aktion zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- themenbezogene Dekoration und passende Mitarbeiterbekleidung
- Realisierung besonderer Angebote wie Osterlamm, Martinsgans und Weihnachtsbraten
- Durchführung eines "Aktions-Tages" einmal pro Monat in den Restaurants
- Saisonaktionen; Anbieten jahreszeitlich bedingter Produkte, Vorstellung von Neuheiten in Form von Probierportionen, Verteilung von Produkt- und Zubereitungsinformationen

Die Belieferung der MBFS mit Mittagessen (montags bis freitags, außer Ferienzeit Sachsen) erfolgt in Mehrweg- oder Einweg-Einzelverpackungen, momentan aus der Mitarbeiterverpflegung des SKDD heraus. Es steht dem Auftragnehmer aber frei, die Versorgung auch aus der Patientenversorgung heraus zu organisieren.

7 VERANSTALTUNGEN (KONFERENZEN)

Durch den Auftragnehmer muss ein Konferenzservice bereitgestellt werden, sowohl für interne als auch für externe Veranstaltungen.

Folgende Bedingungen sind dabei für alle Standorte zu erfüllen:

- Getränkebestellungen sind zwischen 7 und 15 Uhr innerhalb von 2 Stunden lieferbar (Mindestumsatz von 25 € brutto pro Bestellung) bzw. innerhalb von 1 Stunde abholbereit (ohne Mindestumsatz pro Bestellung).
- Speisenbestellungen sind mit einem Vorlauf von 2 Tagen (montags bis freitags) lieferbar bzw. abholbereit.
- Stornierungen sind 1 Tag im Voraus möglich.
- Die Anlieferung der Getränke und Speisen erfolgt in den Konferenzraum und wird auf dem Sideboard oder Tisch angerichtet. Sollte der Raum noch belegt sein, erfolgt die Anlieferung auf einem Tablettwagen vor dem Konferenzraum.
- Das Angebot darf kein Pfand auf Geschirr, Thermoskannen oder sonstige Umverpackungen enthalten.

Der Bieter muss eine repräsentative Konferenzmappe mit folgendem Inhalt bereitstellen:

- Informationen zum Service
- Angebot für intern und extern (siehe Anlage 3.2 Preisliste Konferenzservice)
- Ansprechpartner
- Bestellformular
- Organisation Sonderveranstaltungen
- Vermietung/Bestellung von Zubehör ohne Speisen und Getränke
- Gestellung Personal

8 ALLGEMEINE INDIKATOREN FÜR KLINIKGASTRONOMIE

Der Auftragnehmer richtet jegliche Aktivitäten an den nachfolgend genannten Indikatoren aus. Der Patient/Mitarbeiter/Gast muss dabei stets im Mittelpunkt stehen.

>>Qualitätsstandards<<

- Verarbeitungsniveau
- festgelegte Produktspezifikationen
- Durchführung von Stichprobenkontrollen
- Einsatz zeitgemäßer Produktions-/Regenerationstechniken
- Gesundheitswert
- Einkauf nach festgelegten/vorgegebenen Standards, regionale Lieferanten müssen berücksichtigt werden
- frische Komponenten
- dem Anlass entsprechend innovativ
- Einhaltung der Lebensmittelvorschriften

>>Optik / Haptik<<

- farbliche Abstimmung der Komponenten
- stimulierende Ästhetik auf dem Tablett, Tisch, Teller und an den Büfets/Ausgabentheken (auch bei "passierter Kost")
- Ineinanderlaufen der Speisen muss vermieden werden
- Speisen müssen á la minute generiert sein
- Standzeiten müssen geringgehalten werden
- ansprechende Garnituren und Anrichteweise
- kreativ, Sauberkeit ordentlich
- auf Geruch achten, hygienisch einwandfrei
- Temperatur laut gültiger HACCP Richtlinien und DGE Empfehlungen

>>Transport<<

- Ladungssicherung der TTWs
- Sauberkeit des Lieferfahrzeuges und TTWs
- behutsamer Umgang mit den "regenerierten TTWs", um ein Verschütten/"Verschwappen" zu vermeiden
- Erreichbarkeit der Fahrer durch Mobiltelefon

>>Mitarbeiter<<

- Freundlichkeit und Erscheinungsbild aller Mitarbeiter
- geschultes Personal mit gepflegtem Erscheinungsbild inkl. einheitlicher Dienstbekleidung dem Anlass entsprechend/ Accessoires

- gepflegte Umgangsformen in Bezug auf die Kommunikation mit den Patienten/Mitarbeitern/Gästen sind Voraussetzung; Sprache Deutsch mindestens auf Stufe A2 gemäß dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen)

>>Dekoration<<

- auf Kunden zugeschnitten
- in Zeiträumen wechselndes Erscheinungsbild dem Anlass entsprechend
- Blick für Details

9 IMPLEMENTIERUNG DER QUALITÄTSSICHERUNGSPROZESSE

Eine Beschreibung der Prozesse des Unternehmens zur Gewährleistung der Qualität innerhalb der Vertragslaufzeit ist mit Angebotsabgabe als separate Anlage einzureichen.

Beinhalten muss dieses zumindest:

- Einhaltung aller für die Erbringung der gastronomischen Leistungen relevanten Gesetze und Verordnungen
- Aus- und Weiterbildung aller im Verpflegungsbereich eingesetzten Mitarbeiter, insbesondere in Diätetik und Ernährung sowie Hygiene und Arbeitssicherheit
- Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen des Lebensmittel- und Hygienerechts (LMHV, HACCP)
- Haftung für die Nichteinhaltung bei Kontrollbehörden
- tägliche Qualitätskontrolle des Mittagessens (Patientenversorgung) für den Folgetag mit schriftlicher Auswertung (SKDD legt das Zeitfenster fest und kann zu jeder Zeit an diesen Kontrollen teilnehmen)
- regelmäßige, monatliche Qualitätsbefragungen der Patienten durch den Auftragnehmer an allen Standorten (in Abstimmung mit dem SKDD), Auswertung in Schulnoten
- vorher mit dem SKDD abgestimmte Statistiken werden unaufgefordert dem SKDD zur Verfügung gestellt
- bei Verschlechterung der erhobenen Qualitätskennzahlen ist seitens Auftragnehmer unverzüglich ein entsprechender Maßnahmenplan zu erarbeiten und umzusetzen, welcher mit dem SKDD abzustimmen ist
- Stationsbegehungen mit Protokoll aller Stationen innerhalb eines Quartals Bearbeitung bei Mängeln / Beschwerden durch den Betriebs-/Küchenleiter und Bericht an das SKDD Etablierung einer sogenannten "Bandendkontrolle": Am Ende des Tabletttransportbandes muss durch den Auftragnehmer mittels Bild / Foto eine Dokumentation jedes einzelnen fertig bestückten Tablett geführt werden.

10 QUALITÄTSSICHERUNGSGESPRÄCHE

Mindestens einmal pro Monat finden Qualitätssicherungsgespräche statt.

Inhalt dieser Gespräche sind:

- aktuelle Themen
- Patientenkommentare
- Feedback vom Auftraggeber
- Umgang mit Beschwerden
- Rechnungsvorbereitung

Diese Gespräche müssen beidseitig protokolliert werden. Ein Aktionsplan für eventuelle Probleme/Herausforderungen/Beschwerden/Reklamationen muss ebenfalls beidseitig aufgestellt und umgesetzt werden.

Darüber hinaus finden zweimal pro Quartal Gespräche zwischen der Ernährungskommission des Auftraggebers (inkl. Pflegedirektion, Ernährungsteam, Krankenhaushygiene) und dem Auftragnehmer statt. Die Organisation erfolgt durch das SKDD.

11 KUNDENBETREUUNG

Die Kundenbetreuung ist das Kommunikationsinstrument und dient einer permanenten Verbesserung der Dienstleistung und Zusammenarbeit zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer.

Die Kundenbetreuung bezieht sich sowohl auf Patienten und Gäste als auch auf interne Kunden des SKDD. Sie beginnt beim ersten Kontakt und endet anlässlich der Rechnungsstellung.

Es wird eine proaktive, offene, persönliche und professionelle Kundenbetreuung erwartet, vorausschauend und lösungsorientiert.

Jeder Patient erhält täglich Einblick in den Wochenspeiseplan und besitzt die Möglichkeit, aus verschiedenen Menüs zu wählen.

11.1 PFLEGE DER PATIENTEN- UND GÄSTEBEZIEHUNG

>>Allgemein<<

- saubere, ordentliche Berufskleidung, informiert und freundlich sein
- auf Anregungen der Patienten und Gäste eingehen
- Hilfsbereitschaft bei der Auswahl der Speisen zeigen
- jeder Patient/jeder Gast erhält ein Feedback auf Anregungen, Wünsche oder Reklamationen
- Aufmerksamkeiten zu Geburtstagen, Muttertag, Vatertag, Ostern, Weihnachten und weiteren geeigneten Anlässen

>>Betriebs-/Küchenleitung<<

- Präsenz am Patienten/am Gast ("offenes Ohr", "Hand am Puls")
- regelmäßiger Besuch/Präsenz auf den Stationen und in den Restaurants
- Ansprechpartner für Reklamationen, schnelle Reaktion in Ausnahmesituationen
- Durchführung von quartalsweisen Befragungen der Patienten und Mitarbeiter bezüglich der Speisenqualität

11.2 PFLEGE DER BEZIEHUNG ZUM AUFTRAGGEBER

>>Betriebs-/Küchenleitung<<

- Information und Beratung der Leitung des SKDD, Pflegedienste und Wirtschaftsabteilung
- Produkthinweise zu Speisen- und Getränkeangebot, Ernährungstrends sowie neuen Techniken gegenüber dem SKDD
- qualifizierte Begegnungen und regelmäßiger Informationsaustausch mit den verschiedenen Bereichen des SKDD

12 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN AN DEN DIENSTLEISTER / AUFTRAGNEHMER

Der Auftragnehmer muss während der Vertragslaufzeit im Besitz sämtlicher erforderlichen Genehmigungen und Versicherungen sein und über die notwendigen Kapazitäten verfügen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, dass Vertreter des SKDD sämtliche Räume zu jeder Zeit betreten können und dürfen.

Dem Auftragnehmer obliegt die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften, der Hygieneverordnungen, der Unfallverhütungsvorschriften sowie der entsprechenden behördlichen Auflagen einschließlich der Gesundheitsuntersuchungen des eingesetzten Personals.

Nach dem Infektionsschutzgesetz müssen Personen, die in der Speisenzubereitung/-ausgabe beschäftigt sind, die vorgeschriebenen "Belehrungen" beim Gesundheitsamt besucht haben. Die jährlich notwendigen Nachschulungen sind vom Auftragnehmer durchzuführen und auf Verlangen des Auftraggebers diesem unverzüglich vorzulegen.

Der Auftragnehmer erklärt sein Einverständnis, dass Hygienekontrollen, Abklatschproben und Prüfungen in sämtlichen Bereichen, ohne Voranmeldung durch das SKDD, veranlasst und vom SKDD durchgeführt werden können. Die Kosten hierfür trägt das SKDD. Die Kosten für gesetzliche und behördliche Prüfungen trägt der Auftragnehmer.

Dem Auftragnehmer obliegt die ordnungsgemäße Reinigung und Betrieb der Küche sowie der Restaurants, einschließlich der dazugehörigen Räume und Anlagen inkl. Abluftgitter, Fettabscheider, Bodeneinläufe, Fenster, Türen, Decken, Wände, Lampen, Rampen, Vorrichtungen zur Abfalllagerung, Tische und Stühle der gastronomischen Einrichtungen, die Abfallabfuhr, und während des laufenden Betriebes die Beseitigung von Akutverschmutzung der Böden.

Die Kosten, die Wartung und Instandhaltung für die selbst eingebrachten Mittel des Auftragnehmers (inkl. Neuinventar) trägt der Auftragnehmer. Warm- und Kaltwasser sowie die Abwasserentsorgung stellen das SKDD kostenlos zur Verfügung. Sollten durch eine nicht fachgerechte Entsorgung Auflagen bzw. Mahngebühren oder sonstige Kosten entstehen, trägt diese der Auftragnehmer.

Der Auftragnehmer übernimmt sowohl die Entsorgung als auch die Kosten der Nassmüllentsorgung (Speisereste und

Fettabscheiderreinigung) an allen Standorten.

Der Auftragnehmer stellt das Speisenverteilssystem inkl. der Systemteile, die Transportgeräte inkl. Fahrzeuge (LKWs) und die Kühltechnik inkl. der passenden Ausstattung.

Vorbeugende Maßnahmen zur Bekämpfung von Ungeziefer werden, nach Absprache mit dem SKDD, vom Auftragnehmer veranlasst. Die Kosten hierfür trägt der Auftragnehmer.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Räume und Geräte des gesamten Bereiches pfleglich zu behandeln und in sauberem, hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten. Gebühren für kostenpflichtige Nachkontrollen aus Prüfungsfeststellungen zur Betriebsführung gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass alle von ihm eingesetzten Mitarbeiter eine einheitliche und ansprechende Arbeitskleidung sowie Namensschilder tragen. Dies ist mit dem SKDD abzustimmen, um gleichaussehende Kleidung bei Auftraggeber und -nehmer zu vermeiden.

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass alle von ihm eingesetzten Mitarbeiter mit Patienten- und Gastkontakt über ausreichende Kenntnisse der deutschen Sprache (schriftlich und mündlich) verfügen, um eine optimale und serviceorientierte Kommunikation zu ermöglichen.

Der Auftragnehmer hat die Hausordnung des SKDD einzuhalten (siehe Anlage 7.4 Hausordnung SKDD).

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
1	Tablettversorgung Siehe Anlage 2.1 Detailbeschreibung Tablettversorgung Angabe des Preises pro Beköstigungstag für die gesamte Vertragslaufzeit von 11 Jahren Aufschlüsselung des Preises in Anlage 3.7 Patientenversorgung, Tabellenblatt Tablettversorgung	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 392.483 BKT pro Jahr 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 11 Jahre Nettopreis in Euro Preis pro: 1 BKT USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2	Büfettversorgung Siehe Anlage 2.2 Detailbeschreibung Büfett Angabe des Preises pro Beköstigungstag für die gesamte Vertragslaufzeit von 11 Jahren Aufschlüsselung des Preises in Anlage 3.7 Patientenversorgung, Tabellenblatt Büfettstationen	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 6.209 BKT pro Jahr 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 11 Jahre Nettopreis in Euro Preis pro: 1 BKT USt.: 19 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
3	Stationsservice Siehe Leistungsverzeichnis 4.5 STATIONSSERVICE (MITARBEITER DES AN) FÜR BÜFETT- UND TABLETTSTATIONEN Angabe des Preises pro Stunde für die gesamte Vertragslaufzeit von 11 Jahren Aufschlüsselung des Preises in Anlage 3.7 Patientenversorgung, Tabellenblatt Stationsservice	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 40.060 Stunden pro Jahr 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 11 Jahre Nettopreis in Euro Preis pro: 1 Stunde USt.: 19 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
Gruppe 4	Stationsbedarf Nachlass (%) _____		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
4.1	Stationsbedarf mit 7% MwSt Siehe Leistungsverzeichnis 4 LEISTUNGSUMFANG Angabe der Nettosumme des Stationsbedarfes mit 7% MwSt pro Jahr gemäß Anlage 3.1 Preisliste Stationsbedarf für die gesamte Vertragslaufzeit von 11 Jahren Vollumfängliche Bepreisung der einzelnen Positionen mit 7% MwSt in Anlage 3.1 Preisliste Stationsbedarf	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 11 Jahre Nettopreis in Euro Preis pro: 1 Jahr USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
4.2	Stationsbedarf mit 19% MwSt Siehe Leistungsverzeichnis 4 LEISTUNGSUMFANG Angabe der Nettosumme des Stationsbedarfes mit 19% MwSt pro Jahr gemäß Anlage 3.1 Preisliste Stationsbedarf für die gesamte Vertragslaufzeit von 11 Jahren Vollumfängliche Bepreisung der einzelnen Positionen mit 19% MwSt in Anlage 3.1 Preisliste Stationsbedarf	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 11 Jahre Nettopreis in Euro Preis pro: 1 Jahr USt.: 19 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
4.3	Tafelwasserschankanlagen Siehe Leistungsverzeichnis 5.4 GETRÄNKE Angabe des Bereitstellungspreises pro Stück pro Monat für die gesamte Vertragslaufzeit von 11 Jahren	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 70 Stück pro Monat 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 132 Monate Nettopreis in Euro Preis pro: 1 Stück pro Monat USt.: 19 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
5	Versorgung Kinderhaus Siehe Leistungsverzeichnis 4 LEISTUNGSUMFANG Angabe des Preises pro Mittagsportion für die gesamte Vertragslaufzeit von 11 Jahren Aufschlüsselung des Preises in Anlage 3.7 Patientenversorgung, Tabellenblatt Kinderhaus	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 10.040 Mittagsportionen 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 11 Jahre Nettopreis in Euro Preis pro: 1 Stück USt.: 19 %, 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

Die Bewertung der Angebote erfolgt anhand der nachfolgenden Zuschlagskriterien. Das Angebot mit der höchsten Gesamtpunktzahl (maximal 100 Punkte) erhält den Zuschlag.

Bewertungskriterium 1: Preis (50%), maximal erreichbare Punktzahl 50

Bewertungskriterium 2: Konzept (50%), maximal erreichbare Punktzahl 50

1. PREISWERTUNG

Für den Angebotspreis werden maximal 50 Punkte vergeben. Diese Punktzahl erhält der niedrigste Angebotspreis. Zu diesem niedrigsten Preis erfolgt sodann eine lineare Abstufung der erreichbaren Punkte für die jeweils angebotenen nächsthöheren Preise.

2. BEWERTUNG DER QUALITÄT ANHAND VON KONZEPTEN

Betrachtet wird die Qualität der mit den Bieterunterlagen einzureichenden Konzepte.

Bewertet werden die folgenden Kriterien anhand der Bieterangaben im direkten Vergleich:

- K1) Vollständigkeit des Inhalts und der Anlagen
- K2) Praxisnahe Umsetzbarkeit der beschriebenen organisatorischen Maßnahmen
- K3) Orientierung an aktuellen Standards

Dabei sind jeweils maximal 5 Punkte zu vergeben. Die Bewertung erfolgt anhand der folgenden Übersicht:

0 Punkte (ungenügend):

Darstellung ist inhaltlich ungenügend

1 Punkt (mangelhaft):

beschriebene Maßnahmen sind brauchbar, weisen aber erhebliche Schwächen auf

2 Punkte (ausreichend):

beschriebene Maßnahmen sind von durchschnittlicher Qualität, weisen aber Schwächen in einzelnen Punkten auf

3 Punkte (befriedigend):

beschriebene Maßnahmen sind von überdurchschnittlicher Qualität, weisen aber noch kleine Schwächen auf

4 Punkte (gut):

beschriebene Maßnahmen sind von überdurchschnittlicher Qualität und weisen keine Schwächen auf

5 Punkte (sehr gut):

beschriebene Maßnahmen sind von deutlich überdurchschnittlicher Qualität und weisen besondere Qualitätsmerkmale auf

Die Kommissionsmitglieder bewerten die einzelnen Konzepte anhand der Kriterien K1, K2 und K3, indem Sie jeweils 0, 1, 2, 3, 4 oder 5 Punkte vergeben. Darüber wird das arithmetische Mittel gebildet. Die dabei ermittelte Punktzahl für jedes Konzept wird entsprechend der jeweiligen Wertigkeit, gemessen an der maximal erreichbaren Punktzahl von 50, gewichtet.

2.1 Gesamtkonzept gastronomische Leistung (50%, entspricht maximal 25 Punkten)

Die Darstellung muss die gastronomischen Leistungen in Bezug auf die Patientenverpflegung (Tablett- und Büfettversorgung) mit sämtlichen ausgewiesenen Leistungen und allen Standorten enthalten.

In dem Gesamtkonzept müssen folgende Inhalte mindestens dargestellt werden:

- Speisepläne 4-Wochen-Plan für Sommer und Winter mit einer extra Darstellung für die Wahlleistungspatienten (WLP)
- Angaben zu benötigten Besteck-/Geschirrtteilen und Komponenten, die einzelnen Positionen müssen explizit ausgewiesen sein (Beschreibung mit Bildern)
- genaue Beschreibung der Komponentenwahl inklusive Darstellung aller, für den Patienten wählbaren Komponenten
- Verfahrensanweisung, wie eine Menüfassung bei Ausfall des Bestellsystems erfolgt (bei Verschulden durch den AN muss die Erfassung durch den AN umgesetzt werden), inklusive der jeweiligen Vorlaufzeiten für die entsprechenden Mahlzeiten
- Konzept Zugangssessen mit einer Darstellung des gesamten Prozesses inklusive Produktbeschreibung, Bestellung auf Station, Lieferung auf Station, Lagerung auf Station, Zubereitung und Anrichten auf Station
- Bandendkontrolle zur Gewährleistung, dass die bestellten Komponenten des Patienten auch portioniert wurden
- Logistikprozess mit Zeiten, inklusive Personaleinsatz und Arbeitsmitteln
- Konzept für die Szenarien Ausfall der LKWs sowie Ausfall der TTW Regenerierstationen an den jeweiligen Standorten
- Tafelwasserschankanlagenkonzept inklusive Nutzung von Mehrwegglasflaschen für die Anlagen (Abbildung der Logistik inklusive Transport, Darstellung des zentralen Spülprozesses, Service sowie die Hygienereinigung der Anlagen)
- Hygiene-/Reinigungs- und Spülprozess mit Zeiten, inklusive Ausfallkonzept, Personaleinsatz mit Qualifikation, Einsatzzeiten und Arbeitsmittel sowie Ausführungen zur Müllentsorgung einschließlich der Mülltrennung und fachgerechten Entsorgung

2.2 Konzept Mitarbeiter- und Gästerversorgung (20%, entspricht maximal 10 Punkten)

Die Darstellung muss eine Kalkulation der Erlöse und Kosten (siehe Anlage 3.5 Kalkulation Restaurants) sowie eine Personaleinsatzplanung enthalten.

In dem Konzept müssen folgende Inhalte mindestens dargestellt werden:

- Speisepläne 4-Wochen-Plan für Sommer und Winter sowie das Getränke- und Snackangebot mit Preisen für Mitarbeiter und Gäste inklusive Angebotsort und Öffnungszeiten
- Konzept Mitarbeiterversorgung auf den Stationen sowie in den Funktions- und Verwaltungsbereichen mit einer Definition des Angebotsumfangs sowie der Darstellung des gesamten Prozesses inklusive Bestellung, Lieferung, Lagerung, Zubereitung und Anrichten

- genaues Angebot mit Preis für die Unterhaltung der Mitarbeiterverpflegung auch auf den jeweiligen Stationen
- Konzept für Konferenzen und Sonderveranstaltungen inklusive Preise für alle Standorte inklusive Bestellprozess sowie Zeiten
- Konzept Versorgung der Berufsfachschule mit Speisenangebot und Preisen
- Konzept Versorgung Kinderhaus mit Speisenangebot

2.3 Generelles Implementierungskonzept inklusive Einarbeitung und Unterstützungskapazitäten (10%, entspricht maximal 5 Punkten)

Die Darstellung muss die genauen Maßnahmen des Bieters zum Startvorlauf sowie zum Leistungsstart mit einer Timeline inklusive Einarbeitungskonzept sowie Unterstützungskapazitäten aus anderen Niederlassungen und/oder der Zentrale beinhalten.

In dem Konzept müssen folgende Inhalte mindestens dargestellt werden:

- Inhalte der Startschulungen inklusive Umsetzungsplanung und Zeiten/Fristen sowie Kontrollmöglichkeiten des AG
- Auftragsspezifika der Organisation in der Implementierung
- Fachliche Qualifizierung des Eröffnungsteams
- Dauer des Eröffnungsteams vor Ort
- Personalgewinnung
- Einarbeitungsmaßnahmen
- Inhalt und zeitlicher Umfang der Schulung zur Menüerfassungssoftware inklusive Schulungsmaterial sowie Bedienungs- und Anwendungsdokumentationen
- Einhaltung der Datenschutzbestimmungen nach Art. 28 (Vorlage des AV-Vertrag oder AVV) nach Art. 28 DSGVO und Darstellung der technischen und organisatorischen Maßnahmen nach 32 DSGVO
- Einhaltung der wichtigsten Schutzziele der Informationssicherheit "Vertraulichkeit", "Integrität" und "Verfügbarkeit"

Darstellung eines Motivationskonzeptes der Mitarbeiter mit folgenden Inhalten:

- Leistungsanreize
- Weiterbildung
- Verständigung/Sprache
- Weiterentwicklung

2.4 Konzept Nachhaltigkeit (10%, entspricht maximal 5 Punkten)

Beschreiben Sie Ihr Konzept zur nachhaltigen Lebensmittelversorgung.

In dem Konzept müssen folgende Inhalte mindestens dargestellt werden:

- Liste der Lieferanten und Produzenten
- Anlieferrhythmus in der Woche
- Anlieferfahrzeuge: Benennung der eingesetzten Lieferfahrzeuge mit Schadstoffklasse, durchschnittlichem Kraftstoff- bzw. Stromverbrauch je 100 km, Größe und Tonnage
- Welche Maßnahmen ergreift der Bieter, um die CO2-Emissionen in Bezug auf die Logistik stetig und langfristig zu senken?
- Beschreibung des Verpackungskonzeptes zur Vermeidung von Mehrfach-Verpackungen, weniger Verpackungsmüll "low waste"

2.5 Implementierungskonzept Investitionen (10%, entspricht maximal 5 Punkten)

Der Implementierungsplan soll die Schritte darstellen, um die zu tätigenen Investitionen inklusive dem Menüerfassungssystem pünktlich in Betrieb zu nehmen, um die dargestellte Versorgung vollumfängliche zu gewährleisten.

In dem Konzept müssen folgende Inhalte mindestens dargestellt werden:

- Kommunikationsstruktur zwischen AN und AG während der Maßnahmen (Vorbereitung, Umsetzung, Nachbereitung)
- Personalstruktur
- Logistikstruktur
- Beschaffungsstruktur
- Installationsablauf und Inbetriebnahme sowie Schulung der Nutzer (SKDD) des Menüerfassungssystems
- Beschreibung der Interimslösung bei NICHT-Nutzung des Speisenverteilzentrums

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		50 %
2	Konzept		50 %
2.1	Gesamtkonzept gastronomische Leistung		50 %
2.2	Konzept Mitarbeiter- und Gästerversorgung		20 %
2.3	Generelles Implementierungskonzept inkl. Einarbeitung/ Unterstützungskapazitäten		10 %
2.4	Konzept Nachhaltigkeit		10 %
2.5	Implementierungskonzept Investitionen		10 %

Angebot

Mit Unterzeichnung des Angebotes erkennt der Bieter die Forderungen und Angaben des Leistungsverzeichnisses an und bestätigt die Richtigkeit der von ihm gemachten Angaben.	Nachlass in %:	
	Gesamtangebotssumme ohne USt. inkl. Nachlass (EUR):	
	Gesamtangebotssumme inkl. USt. und Nachlass (EUR):	