

Anlage 1 – Bieter-Formular

Angaben zum Bieter:

Firma	
Straße und Hausnummer	
PLZ und Ort	
Bundesland	
Ansprechpartner	
Telefon / Durchwahl	
Fax	
E-Mail	
Web-Adresse	

Der nachfolgende Fragenkatalog dient der Prüfung der **Leistungsfähigkeit** des Bieters. Die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit sowie die technische und berufliche Leistungsfähigkeit des Bieters werden auf der Grundlage der folgenden Eintragungen beurteilt.

Angaben zum Unternehmen

Gründungsjahr:	
Gesellschaftsform:	
Zertifizierung:	

Kennziffern	2021	2022
Umsatz des Unternehmens		
davon:		
Gemeinschaftsverpflegung (%)		
Catering (%)		
durchschnittliche Mitarbeiterzahl		
davon: Vollbeschäftigte		

Referenzen

Nr.	Name / Firma	Art der Leistungserbringung	Kunde seit	Ansprechpartner Telefonnummer
1				
2				
3				
4				

Kalkulationen

Hauptverpflegung

	Mittagsgericht	Verkaufspreis, brutto
Hauptgericht 1: Eintopf	Linseneintopf mit Würstcheneinlage (80 g), 500 ml Portion	
Hauptgericht 2: Vegetarisch	Kaiserschmarren mit Apfelmus	
Hauptgericht 3: Fleisch	Schweineschnitzel (150 Gramm Rohgewicht), mit Champignonrahmsauce, Erbsen-Möhren-Gemüse und Pommes frites	

	Kalk. Durchschnittspreis
Hauptgericht 1: Eintopf	
Hauptgericht 2: Vegetarisch	
Hauptgericht 3: Fleisch	

Rohkosttheke

Salattheke	Gramm	Verkaufspreis, brutto
Klein		
Mittel		
Groß		

Zwischenverpflegung

Artikel:	Brutto-Verkaufspreis:
0,7 l Glasflasche Wasser/Apfelschorle	
0,33 l Glasflasche Coca Cola	
0,5 l Tetra pack Milch/Kakao	
Ganzes belegtes Brötchen Käse/Salami	
Ganzes belegtes Brötchen mit Frikadelle	
Schokoriegel Twix/Bounty/Snickers o.ä.	

Veranstaltungsservice

Bewirtung für 15 Personen	Einzelpreis, brutto	Gesamtpreis, brutto
10 halbe belegte helle Brötchen mit Gouda		
10 halbe belegte helle Brötchen mit Salami		
5 halbe belegte Körnerbrötchen mit rohem Schinken		
5 halbe belegte Körnerbrötchen mit Camembert		
3 Thermoskannen (1,0 l) Kaffee		
5 Flaschen 0,20 l Cola		
5 Flaschen 0,25 l Germeta Apfelschorle		
10 Flaschen 0,25 l Germeta Mineralwasser		
Summe		

Servicepauschale: für obiges Beispiel: _____ €
 pro Stunde: _____ €

Speisenplan

Mittag	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1: Eintopf					
Angaben zum Gericht					
Menü 2: Vegetarisch					
Angaben zum Gericht					
Menü 3: Fleisch					
Angaben zum Gericht					

Mittag	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1: Eintopf					
Angaben zum Gericht					
Menü 2: Vegetarisch					
Angaben zum Gericht					
Menü 3: Fleisch					
Angaben zum Gericht					

Angaben zum Betriebskonzept

Marketingkonzept	
Betriebsführung, Management	

Einkaufspolitik, Lieferanten	
Personaleinsatz, Mitarbeiterstruktur	

Ort, Datum

Unterschrift

Angebot einzureichen bis 28.02.2024, 10.00 Uhr

Elektronisch über die Vergabeplattform oder

Per Post:

In gekennzeichnetem Umschlag:

**„Angebot für Kantinenausschreibung Kreishaus Meschede,
Angebotsfrist 28.02.2024, 10.00 Uhr“**

Hochsauerlandkreis, Vergabestelle – FD 31,
Steinstr. 27,
59872 Meschede

