

Vergabeakte / Zuschlagskriterien

Vergabenummer		DW-VMS 26.xxxx		Pflichtfelder:			
Bezeichnung		Bewirtschaftung der Kantine, Standort Berlin		* = Dieses Feld darf nicht leer bleiben.			
Beschreibung		Gegenstand der Ausschreibung ist der Abschluss eines Konzessionsvertrages für die Bewirtschaftung der Kantine, Bewirtschaftungsleistungen für Abteilungen sowie Konferenzen und Sonderveranstaltungen für die Deutsche Welle, Standort Berlin		¹ = Dieses Feld darf bei einem Kriterium des Typs "Gruppe", "Graduell", "Fragebogen" oder "Extern" nicht leer bleiben.			
OZ	Typ *	Bezeichnung *	Gewicht (%) ¹	Wertspanne - Bester Wert ¹	Wertspanne - Schlechtester Wert ¹	Beschreibung	Beantwortung erforderlich *
Ordnungszahl, nach der die Baumstruktur gebildet wird		Einer der Werte: Gruppe, Graduell, Fragebogen, Extern, Ausschlusskriterium, Information	Gewichtung der Gruppe oder des Kriteriums in Prozent	Wert des besten zu erreichenden Ergebnisses (z.B. 10)	Wert des schlechtesten zu erreichenden Ergebnisses (z.B. 0)		Einer der Werte: Ja, Nein
1	Gruppe	A-Kriterien (Ausschlusskriterien)	0,00%			Wir verweisen auf die weiteren Vergabeunterlagen. Von der Vergabestelle geforderte Referenzen und Nachweise im Zusammenhang mit hier aufgeführten Kriterien sind dem Angebot entsprechend beizufügen.	
1.1	Ausschlusskriterium	Bestätigung des Bieters				Bestätigung des Bieters:	Ja
1.2	Ausschlusskriterium	Eigenerklärung des Bieters				Werden die Vertragsbedingungen der DW akzeptiert und die Richtigkeit der Angaben des Bieters in der Kostenzusammenstellung bestätigt? Eigenerklärung des Bieters:	Ja
1.3	Ausschlusskriterium	Eigenerklärung des Bieters zu Bundestariftreue				Zum Nachweis des Nichtvorliegens von Ausschlussgründen gemäß § 42 VgV, bzw. § 31 UVgO in Verbindung mit §§ 123,124 GWB ist die Eigenerklärung zu bestätigen. Nur im Falle einer Bietergemeinschaft, ist das beigefügte Formular für jedes Mitglied der Gemeinschaft ausgefüllt und von einer vertretungsberechtigten Person unterzeichnet dem Angebot (eingescannt, elektronisch) beizulegen.	Ja
1.4	Ausschlusskriterium	Eigenerklärung des Bieters zu Bundestariftreue				Zum Nachweis der Einhaltung des Tariftreueversprechens gem. § 3 BTTG ist die Eigenerklärung zu bestätigen. Nur im Fall einer Bietergemeinschaft oder dem Einsatz von Subunternehmern/Verleihern ist das Formular für jedes Mitglied der Gemeinschaft/für jeden Subunternehmer ausgefüllt von einer vertretungsberechtigten Person unterzeichnet (eingescannt/elektronisch) beizulegen	Ja
1.5	Ausschlusskriterium	Einhaltung von Mindestlohnvorschriften				Bestätigung des Bieters:	Ja
1.6	Ausschlusskriterium	Sprachkenntnisse				Wird die Einhaltung von Mindestlohnvorschriften bestätigt?	Ja
1.7	Ausschlusskriterium	Speiseplan				Bestätigung des Bieters:	Ja
2	Gruppe	B-Kriterien (Bewertungskriterien)	100,00%			Wird vom Bieter bestätigt, dass alle von ihm eingesetzten Mitarbeitenden die deutsche Sprache in Wort und Schrift mindestens gut genug beherrschen, um die geltenden Sicherheitsregeln (zum Beispiel Fluchtwegeplan) und Arbeitsanweisungen zu verstehen sowie sich bei Bedarf auch mit den Mitarbeitenden verständigen zu können?	Ja
2.1	Graduell	Anlage des Bieters:	50,00%	25,0	0,0	Anlage des Bieters: Ein exemplarischer Wochenspeiseplan ist beigefügt?	Ja
2.2	Graduell	Bestätigung des Bieters:				Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?	Ja
2.3	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.				Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?	Ja
2.4	Graduell	Anlage des Bieters:				Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?	Ja
2.5	Graduell	Ein exemplarischer Wochenspeiseplan ist beigefügt?				Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?	Ja
2.6	Graduell	Bestätigung des Bieters:				Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?	Ja
2.7	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?				Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?	Ja
2.8	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.				Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.	Ja
2.9	Graduell	Anlage des Bieters:				Anlage des Bieters: 50 Punkte analog 50 % Gewichtung in der Vergabeentscheidung werden erreicht, wenn das Konzept zur Einhaltung von kurzen Stand- / Warmhaltezeiten von Warmspeisen transparent, durchgängig plausibel und nachvollziehbar beschrieben wird. Die DW will nachvollziehen können, wie der Auftragnehmer den konkret anstehenden Auftrag plant und im Regelbetrieb auszuführen gedenkt (entsprechend Anforderungen aus der Leistungsbeschreibung Anlage 1).	Ja
2.10	Graduell	Bestätigung des Bieters:				Weil der DW die explizite Beantwortung jedes einzelnen Punktes wichtig ist, wurden die für den Auftrag wichtigen Gegebenheiten gegliedert. Sowohl das Konzept sowie auch die geforderte durchschnittliche Warmhaltezeit sind in einem gesonderten Dokument dem Angebot hinzuzufügen. Für eine transparente, nachvollziehbare Vergleichbarkeit der Bieterantworten hat sich jeder Bieter an die vorgegebene Kriterienstruktur zu halten. Jede(r) Antwort / Beschreibung ist die zugehörige Kriteriennummer zuzuordnen. Hält sich der Bieter nicht diese Vorgaben, werden seine Antworten nicht bepunktet.	Ja
2.11	Graduell	Wird die Einhaltung von Mindestlohnvorschriften bestätigt?				Die maximal zu erreichende Punktzahl für die Beschreibung der einzelnen Kriterien sind der nachfolgenden Auflistung zu entnehmen.	Ja
2.12	Graduell	Bestätigung des Bieters:				1. (max. 25 Punkte) Definition der produktions- / regenerationstechnischen & logistischen Abläufe, inkl. Zeitenübersicht. Die Art und Weise der Darstellung bleibt dem Bieter überlassen.	Ja
2.13	Graduell	Wird vom Bieter bestätigt, dass alle von ihm eingesetzten Mitarbeitenden die deutsche Sprache in Wort und Schrift mindestens gut genug beherrschen, um die geltenden Sicherheitsregeln (zum Beispiel Fluchtwegeplan) und Arbeitsanweisungen zu verstehen sowie sich bei Bedarf auch mit den Mitarbeitenden verständigen zu können?				25 – 21 Punkte: Das eingereichte Konzept beschreibt auf transparente und nachvollziehbare Art und Weise die Vorgänge und Maßnahmen	Ja
2.14	Graduell	Anlage des Bieters:				20 – 17 Punkte: Das eingereichte Konzept beschreibt die Gegebenheiten nur in bedingt nachvollziehbarer Art und Weise	Ja
2.15	Graduell	Ein exemplarischer Wochenspeiseplan ist beigefügt?				16 – 11 Punkte: Das eingereichte Konzept beschreibt die Gegebenheiten nur auf rudimentäre Art und Weise	Ja
2.16	Graduell	Bestätigung des Bieters:				10 – 1 Punkte: Das eingereichte Konzept beschreibt die Gegebenheiten insgesamt nur mangelhaft	Ja
2.17	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?				0 Punkte: Das eingereichte Konzept ist in allen Belangen oberflächlich, unschlüssig und nicht nachvollziehbar	Ja
2.18	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.19	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.20	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.21	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.22	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.23	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.24	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.25	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.26	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.27	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.28	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.29	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.30	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.31	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.32	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.33	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.34	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.35	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.36	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.37	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.38	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.39	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.40	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.41	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.42	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.43	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.44	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.45	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.46	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.47	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.48	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.49	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.50	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.51	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.52	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.53	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.54	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.55	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.56	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.57	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.58	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.59	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.60	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.61	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.62	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.63	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.64	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.65	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.66	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.67	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.68	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.69	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.70	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.71	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.72	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.73	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.74	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.75	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.76	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.77	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.78	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.79	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.80	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.81	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.82	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.83	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.84	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.85	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.86	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.87	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.88	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.89	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.90	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.91	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.92	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.93	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.94	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.95	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
2.96	Graduell	Bestätigung des Bieters:					Ja
2.97	Graduell	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
2.98	Graduell	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
2.99	Graduell	Anlage des Bieters:					Ja
3	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.1	Extern	Werden die Vertragsbedingungen der DW akzeptiert und die Richtigkeit der Angaben des Bieters in der Kostenzusammenstellung bestätigt?					Ja
3.2	Extern	Eigenerklärung des Bieters:					Ja
3.3	Extern	Zum Nachweis des Nichtvorliegens von Ausschlussgründen gemäß § 42 VgV, bzw. § 31 UVgO in Verbindung mit §§ 123,124 GWB ist die Eigenerklärung zu bestätigen. Nur im Falle einer Bietergemeinschaft, ist das beigefügte Formular für jedes Mitglied der Gemeinschaft ausgefüllt und von einer vertretungsberechtigten Person unterzeichnet dem Angebot (eingescannt, elektronisch) beizulegen.					Ja
3.4	Extern	Zum Nachweis der Einhaltung des Tariftreueversprechens gem. § 3 BTTG ist die Eigenerklärung zu bestätigen. Nur im Fall einer Bietergemeinschaft oder dem Einsatz von Subunternehmern/Verleihern ist das Formular für jedes Mitglied der Gemeinschaft/für jeden Subunternehmer ausgefüllt von einer vertretungsberechtigten Person unterzeichnet (eingescannt/elektronisch) beizulegen					Ja
3.5	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.6	Extern	Wird die Einhaltung von Mindestlohnvorschriften bestätigt?					Ja
3.7	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.8	Extern	Wird vom Bieter bestätigt, dass alle von ihm eingesetzten Mitarbeitenden die deutsche Sprache in Wort und Schrift mindestens gut genug beherrschen, um die geltenden Sicherheitsregeln (zum Beispiel Fluchtwegeplan) und Arbeitsanweisungen zu verstehen sowie sich bei Bedarf auch mit den Mitarbeitenden verständigen zu können?					Ja
3.9	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.10	Extern	Ein exemplarischer Wochenspeiseplan ist beigefügt?					Ja
3.11	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.12	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.13	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.14	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.15	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.16	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.17	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.18	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.19	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.20	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.21	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.22	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.23	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.24	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.25	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.26	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.27	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.28	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.29	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.30	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.31	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.32	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.33	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.34	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.35	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.36	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.37	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.38	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.39	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.40	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.41	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.42	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.43	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.44	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.45	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.46	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.47	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.48	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.49	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.50	Extern	Anlage des Bieters:					Ja
3.51	Extern	Bestätigung des Bieters:					Ja
3.52	Extern	Die Leistungen müssen unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes auf Basis HACCP umgesetzt werden (siehe Leistungsbeschreibung Punkt 10.1). Wird dies hiermit bestätigt?					Ja
3.53	Extern	Wichtiger Hinweis: Das zu erstellende Stand-und-Warmhaltezeitenkonzept sowie auch die durchschnittliche Stand-und-Warmhaltezeit werden Vertragsbestandteile und sind bindend.					Ja
3.54	Extern	Anlage des Bieters:					Ja