

# Rahmenvertrag Catering-Leistungen für die Konferenzräume von JUGEND für Europa / IJAB

## Leistungsbeschreibung Catering

### 1. Auftraggeber und Vertragsgegenstand

Wir suchen 2 Rahmenvertragspartner\*innen für Catering-Leistungen für unterschiedliche Veranstaltungsformate in den Konferenzräumen im Haus.

#### Veranstaltungsformate:

Kaffeepausen, Sitzungen, Workshops, Konferenzen Abendveranstaltungen und Wochenendveranstaltungen

#### Rahmendaten:

Dauer in der Regel 1-3 Tage

Maximal 55 Teilnehmer

#### Vertragslaufzeit:

01.08.2026 – 31.12.2027 (mit Verlängerungsoption bis 31.12.2028)

#### Leistungsort:

Godesberger Allee 142 -148, 53175 Bonn

Eine Besichtigung der Räumlichkeiten vor Ort ist möglich. Wir bitten um Terminvereinbarung unter: [eventmanagement@jffemail.de](mailto:eventmanagement@jffemail.de)

### 2. Aufgabenbeschreibung

Die Leistungen umfassen:

- Lieferung von Speisen und Getränken für verschiedene Veranstaltungsformate
- Bereitstellung von Servicepersonal (optional je Einzelauftrag)
- Auf- und Abbau von Cateringequipment
- Bereitstellung von Geschirr, Gläsern und Equipment
- Lieferung vegetarischer, veganer sowie ggf. allergenreduzierter Optionen

Der/die Auftragnehmer/in hat sicherzustellen:

- Allergenkennzeichnung
- Verwendung frischer, qualitativ hochwertiger Lebensmittel
- Berücksichtigung besonderer Verpflegungsbedarfe (z.B. kosher, halal etc.) nach vorheriger Abstimmung
- Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse (z.B. vegan, vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei)
- Termingerechte Lieferung
- Flexible Anpassungsmöglichkeit bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn

Folgende Leistungen werden standardmäßig benötigt:

- Kaffeepausen (Standard / Premium)
- Snacks/Zwischenverpflegung
- Mittagslunch
- Abendbuffet
- Getränkepauschalen
- Geschirr- und Equipmentpakete
- Serviceleistungen (optional je nach Einzelauftrag, z.B. Servicekraft vor Ort: eindecken, abräumen, Kaffee kochen, Getränke auffüllen, Speisen auffüllen, ggf. neu eindecken und abräumen)

### 3. Definition der Cateringformate

Die aufgeführten Cateringformate und Leistungen sind beispielhaft dargestellt und daher nicht abschließend. Je nach Einzelauftrag können zusätzliche oder abweichende Leistungen nach vorheriger Abstimmung erforderlich werden.

Dem/der Auftragnehmer/in wird im Rahmen der jeweiligen Vorgaben ein angemessener Gestaltungsspielraum bei der Ausführung und Zusammenstellung der Leistungen eingeräumt, sofern die vereinbarten Qualitätsanforderungen und Ziele eingehalten werden.

#### Kaffeepause Standard

- Kaffee und Tee (Selbstbedienung, Pumpkannen)
- Mineralwasser (medium)
- Milch (Kuhmilch und/oder pflanzliche Alternativen, möglichst in Bioqualität)
- Zucker (Bioqualität)
- Gebäck und/oder Obst (mind. eine regionale Sorte, sofern verfügbar)
- Optional: bis zu zwei kleine Snacks (z. B. Laugengebäck)

### Kaffeepause Premium

Leistungen wie Standard, zusätzlich:

- Softdrinks (Säfte in Bioqualität, Limonaden, Cola)
- Hochwertige süße und herzhafte Snacks (vegetarisch/vegan) (z. B. Hefeteilchen, Blechkuchen, Brezeln, herzhafte Muffins)

### Snacks / Zwischenverpflegung

- Süße und herzhafte Snacks
- Keks, Obst
- Belegte Brötchen/Brote (inkl. Vollkornvarianten)
- Brotaufstriche (z. B. Kräuterquark, vegane Alternativen)
- Mindestens zwei vegetarische oder vegane Optionen

### Mittagslunch

- Zwei warme Hauptgerichte (davon mind. eines vegetarisch/vegan)
- Bis zu zwei passende Beilagen
- Suppe oder Salat (regional und saisonal, pflanzliche Dressings)
- Dessertauswahl

### Abendbuffet

- Warme und kalte Speisen (je nach Bedarf)
- Vegetarische/vegane Optionen verpflichtend
- Aufbau analog zum Mittagslunch

### Getränkepauschale Standard

- Mineralwasser
- Softdrinks (Säfte in Bioqualität)

### Getränkepauschale Premium

Leistungen wie Standard, zusätzlich:

- Cola, Sprite, Fanta, Bionade (verschiedene Sorten)

### Geschirr und Cateringequipment

- Geschirrpaket mit Tellern, Besteck, Buffetbesteck, Servietten

- Gläserpaket
- Kaffeetassen, Unterteller, Teetassen, Unterteller
- Pumpkannen für Kaffee und Tee (mit Beschriftung)

## 4. Lieferung, Geschirr und Logistik

Der/die Auftragnehmer/in stellt sicher:

- Vollständige Ausstattung mit Geschirr
- Termingerechte Lieferung zum vereinbarten Zeitpunkt
- Abholung und Reinigung von schmutzigem Geschirr
- Sicherstellung hygienischer Transportbedingungen (u.A. Kühlketten)
- Transportsichere Verpackung

## 5. Nachhaltigkeit

Folgende Anforderungen sind verbindlich. Können Sie diese nicht alle erfüllen, führt dies nicht zum Ausschluss, sondern lediglich zu Punktabzug:

- Einsatz von Mehrweg- oder recyclingfähigen Verpackungen
- Rücknahme bzw. umweltgerechte Entsorgung von Verpackungen
- bevorzugte Verwendung regionaler und saisonaler Produkte
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Einsatz von Produkten aus tiergerechter Haltung
- Bevorzugt Fairtrade- und/oder Bio-Produkte (insb. Kaffee, Tee, Snacks)

## 6. Abruf von Leistungen

Die Leistungen werden einzeln nach Bedarf mit eingereichtem Bestellformular durch den Auftraggeber abgerufen. Ein Anspruch auf die Mindestabnahme von 5.000,00 EUR (netto) pro Dienstleister besteht.

## 7. Angebotseinreichung

Mit Ihrem Angebot ausgefüllt einzureichen sind:

- Anlage\_Allgemeine Datenabfrage
- Anlage\_Preisblatt Wertungsszenario
- Anlage\_Kriterienkatalog
- Anlage\_Preisblatt Einzelpreise oder eigene Menükarte
- Optional: Nachweise