

Vergabe Dienstleistungskonzession

Betrieb der Kantine der Regierung von Unterfranken

Vergabeunterlagen

1. Gegenstand und Bestimmungen des Vergabeverfahrens

1.1 Auftraggeber

Die Regierung von Unterfranken ist eine Mittelbehörde des Freistaats Bayern mit insgesamt über 900 Mitarbeitenden an verschiedenen Standorten in Unterfranken. Ein Großteil der Mitarbeitenden ist am Gebäudeensemble am Peterplatz 9 in Würzburg untergebracht.

1.2 Gegenstand des Vergabeverfahrens

Der Auftraggeber beabsichtigt durch vorliegendes **Verhandlungsverfahren** (mit Teilnahmewettbewerb) den Betrieb der internen Kantine im Rahmen einer Dienstleistungskonzession wettbewerblich und transparent an einen Pächter zu vergeben.

Die Vergabe der Leistungen erfolgt unter Berücksichtigung der Qualitätskriterien gemäß der Leistungsbeschreibung dieses Verfahrens sowie der vorgelegten Preiskalkulation an einen nachweislich fachlich geeigneten Bieter.

Der Schwerpunkt des Kantinenbetriebes liegt auf der täglichen Zubereitung und dem Verkauf von grundsätzlich zwei verschiedenen, ernährungsphysiologisch ausgewogenen Mittagessen sowie auf einem reichhaltigen Angebot an frischen Salaten unter Nutzung der vorhandenen Infrastruktur (Konzessionsgegenstand). Von Montag bis Donnerstag soll ein zusätzliches Sonderessen angeboten werden, das den gleichen Grundsätzen entspricht.

Angestrebt wird ein Warenangebot von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung, das bis spätestens 2025 in allen staatlichen Kantinen in Bayern erreicht werden soll.

Des Weiteren zählen der Verkauf diverser Frühstücks- und Vespervarianten, Kaffee-, Kuchen- und Gebäckspezialitäten zum Leistungsumfang.

Die Bewirtung von Besprechungen vorrangig mit Getränken und sowie Leistungen bei Sonderveranstaltungen wie Weihnachtsfeiern sollten durch ein erfahrenes und leistungsfähiges Team bei Bedarf erbracht werden.

1.3 Objektbeschreibung

Die Regierung von Unterfranken verfügt am Standort der Kantine am Peterplatz über mehrere Nebengebäude, in denen insgesamt ca. 470 Mitarbeitende untergebracht sind.

Die Kantine der Regierung von Unterfranken wurde im Jahr 2004 komplett saniert und befindet sich im 1. OG des Hauptgebäudes und ist barrierefrei erreichbar. Diese verfügt über ca. 100 Sitzplätze im Innenraum sowie über 24 Sitzplätze auf der zugehörigen Terrasse mit Markisenfunktion.

Die Küche entspricht mit einer hochwertigen und funktionalen Ausstattung sowie umfangreichem Inventar den Anforderungen eines Großküchenbetriebs. Die Speiseausgabe beinhaltet ausreichende Kühl- und Warmhaltevorrichtungen sowie ein zeitgemäßes Computerkassensystem.

Zur Bewirtschaftung der Kantine stehen zusätzliche Lager- und Büroräumlichkeiten, ein Personalraum sowie ein Sanitärbereich mit Umkleide, Dusche und WC zur Verfügung.

Die Anlieferung von Speisen erfolgt im Wirtschaftshof der Liegenschaft mittels des dafür vorgesehenen Aufzuges.

1.4 Rahmenbedingungen

Die Vergabe des Betriebs der Kantine erfolgt im Rahmen einer Dienstleistungskonzession. Hierbei stellt der Konzessionsgeber (Regierung von Unterfranken) dem Konzessionsnehmer die zur Erbringung der Leistungen erforderliche Infrastruktur (Konzessionsgegenstand) zur Verfügung. Es wird hierbei **keine Pacht** erhoben.

Für den Pächter ist die **Versorgung mit Strom, Wärme und Wasser kostenfrei**. Dies ist bei der Festsetzung der Essenspreise zu berücksichtigen.

Externe Gäste (insbesondere aus anderen umliegenden Behörden) dürfen die Kantine grundsätzlich mitbenutzen. Bei Gästen, die nicht einer Behörde des Freistaates Bayern angehören, ist ein Zuschlag zu erheben und an den Konzessionsgeber abzuführen.

Das wirtschaftliche Risiko der Betriebsführung trägt der Konzessionsnehmer.

1.5 Vertragliche Bestimmungen

Der Betrieb der Kantine erfolgt auf Grundlage des abzuschließenden Dienstleistungskonzessionsvertrages.

1.6 Eignung

Die Leistungen werden ausschließlich an zuverlässige, leistungsfähige und fachlich geeignete Pächter vergeben. Als Nachweis hierfür sind dem Angebot folgende Unterlagen beizufügen:

- Referenz(en) der vergangenen drei Geschäftsjahre
- Anzahl und Qualifikation des zur Durchführung der Leistungen bereitgestellten Personals
- Angaben zum Management bei Ausfall von Mitarbeitern durch Krankheit, Kündigung, etc.
- Nachweis einer Betriebshaftpflichtversicherung
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister

1.7 Einreichung der Angebote

Der Auftraggeber empfiehlt, vor Abgabe eines Angebots einen Termin zur Vorort-Besichtigung zu vereinbaren.

Ansprechpartner hierfür sind Frau Scherer 0931-380-1255 oder Herr Walter 0931-380-1257 oder per E-Mail unter haushalt@reg-ufr.bayern.de.

Das Angebot ist vollständig, form- und fristgerecht, gekennzeichnet sowie rechtskräftig unterschrieben **bis zum 08.08.2022** an folgende Adresse einzureichen:

Regierung von Unterfranken
Sachgebiet Z3
Peterplatz 9
97070 Würzburg

Angebote, welche unvollständig oder nicht fristgerecht eingehen, werden vom Verfahren ausgeschlossen.

2. Leistungsbeschreibung

2.1 Leistungsumfang

Folgende Leistungsanforderungen an den Konzessionsnehmer sind bei Erstellung des Angebotes zu berücksichtigen und durch entsprechende Nachweise bzw. Konzeptvorschläge (einschl. eines Musterspeiseplanes für 4 Wochen) zu belegen:

- Zubereitung und Ausgabe von grundsätzlich drei verschiedenen Essen (fleischhaltig, vegetarisch sowie Sonderessen) möglichst einschließlich Tagessuppe und Dessert sowie die Bereitstellung einer Salattheke mit einer Auswahl frischer Salate.

Zeitraum: Montag bis Freitag zwischen 11:30 – 13:30 Uhr
(Sonderessen nur Montag bis Donnerstag)

- Zubereitung und Ausgabe belegter Brötchenvarianten, kleiner Vesper, süßer Teilchen, Frühstücksvarianten, verschiedener Kaffee- und Gebäckvarianten sowie von Getränken

Zeitraum: Montag bis Freitag zwischen 7:30 – 11:00 Uhr

- Bewirtung bei Besprechungen vorrangig mit Getränken sowie ggf. mit Gebäck, kleinem Imbiss etc. in den Sitzungssälen am Peterplatz.
- Bei Bedarf und nach Absprache die Durchführung von Leistungen bei Sonderveranstaltungen wie Weihnachtsfeiern, etc..

2.2 Qualitätsanforderungen

Die nachfolgend genannten Qualitätsanforderungen an den Konzessionsnehmer sind bei der Kalkulation zu berücksichtigen und durch entsprechende Nachweise / Konzeptvorschläge (einschl. eines Musterspeiseplanes für 4 Wochen) zu belegen:

- Die Speisen müssen den ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine Mittagsmahlzeit genügen und die DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung einhalten.
- Die Zubereitung gesunder, ausgewogener und vielfältiger Menüs erfolgt ausschließlich tagesfrisch durch erfahrenes Personal.
- Weitestmöglicher Verzicht auf die Nutzung von Geschmacksverstärkern, insbesondere Natriumglutamate sowie anderer Zusatzstoffe.
- Herkunft der Lebensmittel überwiegend regional und vorzugsweise aus biologischem Anbau. Angestrebt wird ein Warenangebot von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung, das bis spätestens 2025 in allen staatlichen Kantinen erreicht werden soll.
- Die Sonderessen sollte sich u.a. auf saisonale Besonderheiten beziehen (z.B. Spargelgerichte im Frühjahr, Grillspezialitäten im Sommer, etc.).
- Die Zwischenverpflegung sollte abwechslungsreiche und frische Produkte des regionalen Bäckerhandwerks beinhalten und durch z.B. Joghurt, Müsli, Obst, etc. ergänzt werden. Vespervarianten sollten täglich unterschiedlich sein und aus verschiedenen fleischhaltigen (z.B. belegten Brötchen mit Schinken, Leberkäse, Frikadellen etc.) sowie vegetarischen (z.B. belegten Brötchen mit Ei, Lachs etc.) und veganen Komponenten (z.B. Bagel mit Aufstrich etc.) bestehen.

Der Auftraggeber behält sich vor, die Qualität im Rahmen eines Probeessens zu überprüfen.

2.3 Angebotsinhalt

Der Zuschlag wird unter Berücksichtigung der vorgenannten Qualitätskriterien sowie der vorgelegten Preiskalkulation erteilt.

Zur Angebotsabgabe ist aus Gründen der Vergleichbarkeit das beigefügte Preisblatt zu verwenden sowie ein mit Preisen versehener vierwöchiger Musterspeiseplan beizufügen.

Anlage Preisblatt

Zur Angebotsabgabe ist das vorliegende Preisblatt insbesondere hinsichtlich einer Prüfung der Zwischenverpflegung ausgefüllt und rechtskräftig unterschrieben einzureichen. Ab Position 15 ist keine verpflichtende Angabe notwendig.

Ergänzungen, Differenzierungen bzw. Alternativen sind ab Position 8 unter Angabe des Einzelpreises ausdrücklich erwünscht.

Pos	Art der Speise	Einzelpreis in €
1	Essen mit Fleischkomponente einschl. Beilagen vor Ort frisch gekocht/zubereitet	vgl. Musterspeiseplan
2	Vegetarisches Essen einschl. Beilagen vor Ort frisch gekocht/zubereitet	vgl. Musterspeiseplan
3	Sonderessen einschl. Beilagen vor Ort frisch gekocht/zubereitet	vgl. Musterspeiseplan
4	kl. Salatteller, vorportioniert	
5	Salatteller aus der Salatbar je 100g	
6	Tagessuppe	
7	Dessert	
8	Belegte Brötchenvariation mit Käse etc.	
9	Belegte Brötchenvariation mit Wurst, Schinken etc.	
10	Brezel	
11	Butterbrezel	
12	Buttercroissant	
13	süßes Teilchen (Apfeltasche, Schokocroissant, etc.); ggf. preislich differenziert	
14	Stück Kuchen, ggf. preislich differenziert	
15	Brötchen mit Leberkäse,	
16	Brötchen mit Frikadelle	
17	Brötchen mit Schnitzel	
18	(Baguette-)Brötchen mit Lachs	
19	Bagel mit veganen Aufstrich	
20	(Baguette-)Brötchen mit Tomaten-Mozzarella	
21	Veganes Sandwich	
22	Obst, ggf. preislich differenziert	

Ort,

Datum:

Firmenname und Anschrift: Name, Funktion, Unterschrift: