

Leistungsbeschreibung

zur Vergabe der Bewirtschaftung der Kantine des Landratsamtes Coburg

Inhaltsverzeichnis:

1. Allgemeines	2
1.1 Auftraggeber und Vergabestelle	2
1.2 Angaben zur Leistung	2
a) Art der Leistung:	2
b) Umfang/Beschreibung der Leistung:	2
c) Ort der Leistung:	2
d) Vertragsbeginn:	2
1.3 Termine und Fristen	2
2. Grundlagen / Zielsetzung	3
2.1 Basisinformationen	3
2.2 Allgemeine Informationen über die Kantine, Küche und sonstigen dazugehörigen Räumen	4
2.3 Zielsetzung Mitarbeiterverpflegung	6
2.4 Qualifikation und Unterweisungen des eingesetzten Personals	7
2.5 Lebensmittel	7
2.6 Speiseplanung	8
2.7 Veranstaltungsservice	9
3. Angebotsinhalte	10
3.1 Grundsätzliches	10
3.2 Notwendige Unterlagen	10
4. Bestandteile der Ausschreibungsunterlagen	10

Allgemeines

1.1 Auftraggeber und Vergabestelle

Auftraggeber:

Landratsamt Coburg

Lauterer Straße 60, 96450 Coburg

Vertreten durch den Landrat Sebastian Straubel

Vergabestelle:

Landkreis Coburg

Lauterer Straße 60, 96450 Coburg

Kontaktperson:

Frau Fuchs, Tel.: 09561/5141402, E-Mail: denise.fuchs@landkreis-coburg.de

Frau Aust, Tel.: 09561/5141400, E-Mail: andrea.aust@landkreis-coburg.de

1.2 Angaben zur Leistung

a) Art der Leistung:

Bei dieser Ausschreibung handelt es sich um eine Angebotsabgabe im Rahmen eines Dienstleistungskonzessionsvertrages

b) Umfang/Beschreibung der Leistung:

Ausgeschrieben wird eine Konzession zur Bewirtschaftung der Kantine des Landratsamtes Coburg, Lauterer Straße 60, 96450 Coburg.

Die Bewirtschaftung beinhaltet die Versorgung der Mitarbeiter mit Getränken, Pausenangeboten und Mittagessen und aber auch die Bereitstellung von Getränken und Snacks für Besprechungen, Sitzungen und Veranstaltungen.

Die Bewirtschaftung erfolgt im eigenen Namen, auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko des Konzessionärs.

c) Ort der Leistung:

Lauterer Straße 60, 96450 Coburg

d) Vertragsbeginn:

Die Bewirtschaftung der Kantine sollte möglichst ab 01. August 2019 beginnen und endet nach 4 Jahren Laufzeit. Der Vertrag verlängert sich automatisch um ein Jahr wenn er nicht sechs Monate vor Vertragsablauf schriftlich gekündigt wird.

1.3 Termine und Fristen

Abgabe der Angebote: bis 16.04.2019

Anschrift (Vergabestelle): Landkreis Coburg
Lauterer Straße 60
96450 Coburg

Bindefrist: 16.06.2019

Form: schriftlich auf dem Postweg, persönliche Abgabe
oder per E-Mail an denise.fuchs@landkreis-coburg.de

Es werden nur Angebote bei der Auswahl berücksichtigt, die termingerecht eingereicht wurden und die die geforderten Angebotsinhalte vollständig umfassen. Der Auftraggeber behält sich das Recht zur Nachforderung von fehlenden Unterlagen vor.

Die schriftliche Bewerbung/das Angebot ist in einem verschlossenen Umschlag unter Verwendung des beigefügten Kennblattes „Briefumschlag“ an die o.g. Adresse zuzustellen bzw. persönlich zu übergeben.

2. Grundlagen / Zielsetzung

2.1 Basisinformationen

Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (Voll- und Teilzeit) des Auftraggebers, die die Kantinenverpflegung nutzen können: ca. 320 Personen zzgl. externe Besucher

Durchschnittlich sind im letzten halben Jahr ca. 45 Mittagessen pro Tag ausgegeben wurden, zzgl. Snacks, Frühstück, Getränke, Besprechungs- und Veranstaltungsversorgung.

Arbeitspausen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Frühstück	Keine Pause, Kauf von Zwischenverpflegungsartikeln etc. möglich
Mittag	> 30 Minuten

Öffnungszeiten der Kantine

Montag - Freitag	7:00 – 14:00 Uhr (durchgehend)
------------------	--------------------------------

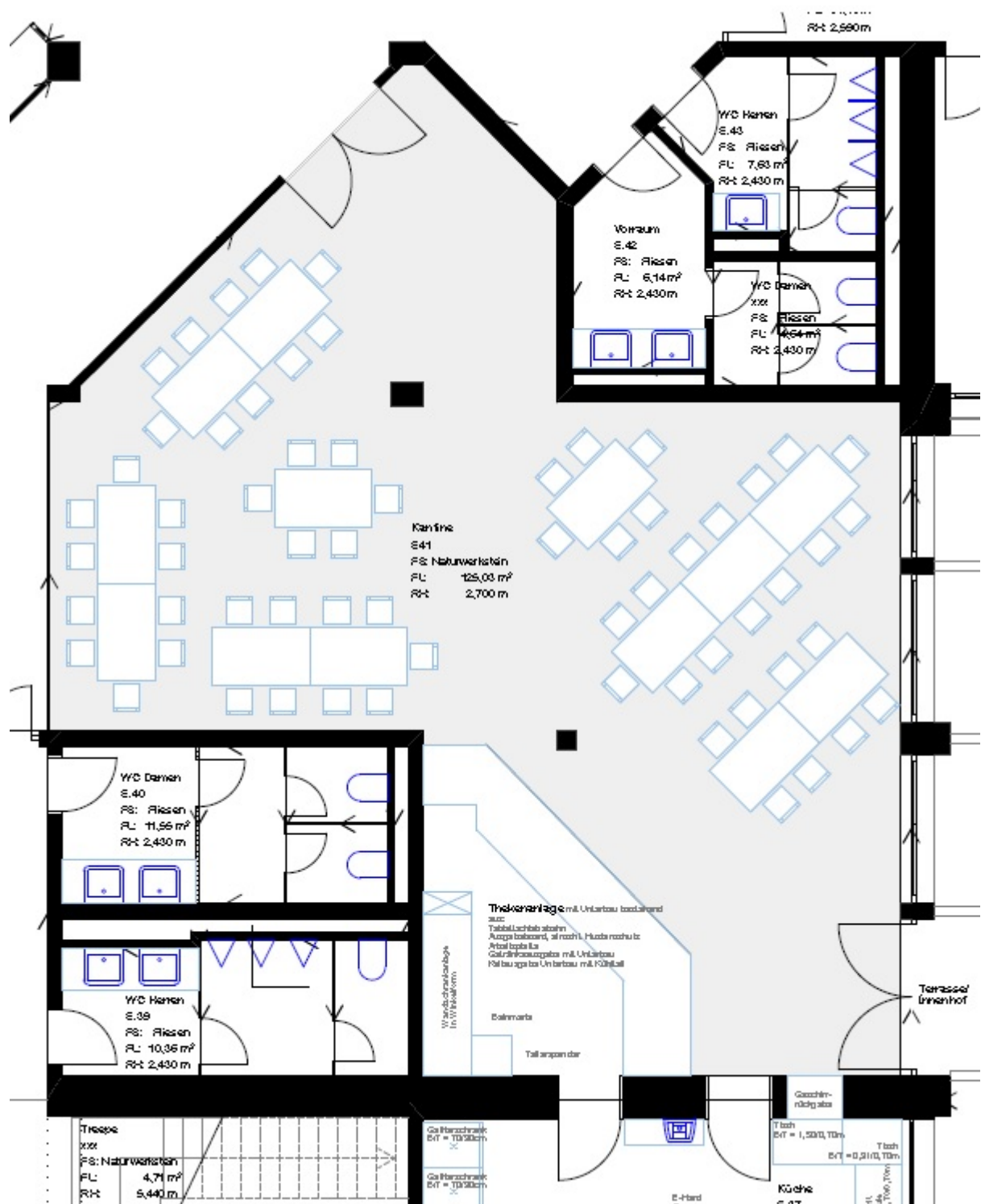
Platzangebot

Sitzplätze Kantine	63 Plätze
Sitzplätze Terrasse Innenhof	30 Plätze

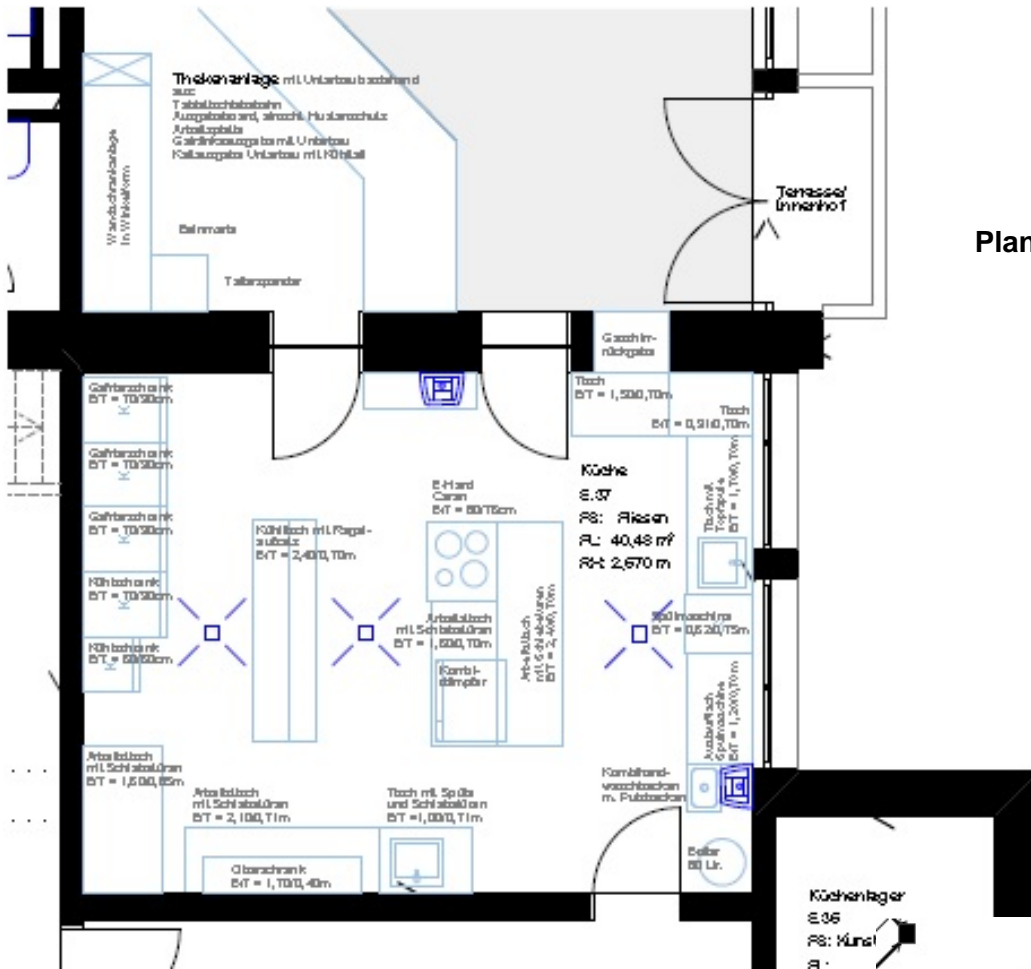
Kernverpflegungszeiten der Kantine und Verkauf von Zwischenverpflegung und Snacks

Montag - Freitag	7:00 – 14:00 Uhr
Zwischenverpflegung, Snacks, Handelswaren, Heiß- und Kaltgetränke	7:00 – 14:00 Uhr
Mittagessen (Montag – Donnerstag)	11:30 – 13:30 Uhr

2.2 Allgemeine Informationen über die Kantine, Küche und sonstigen dazugehörigen Räumen



Planausschnitt Kantine

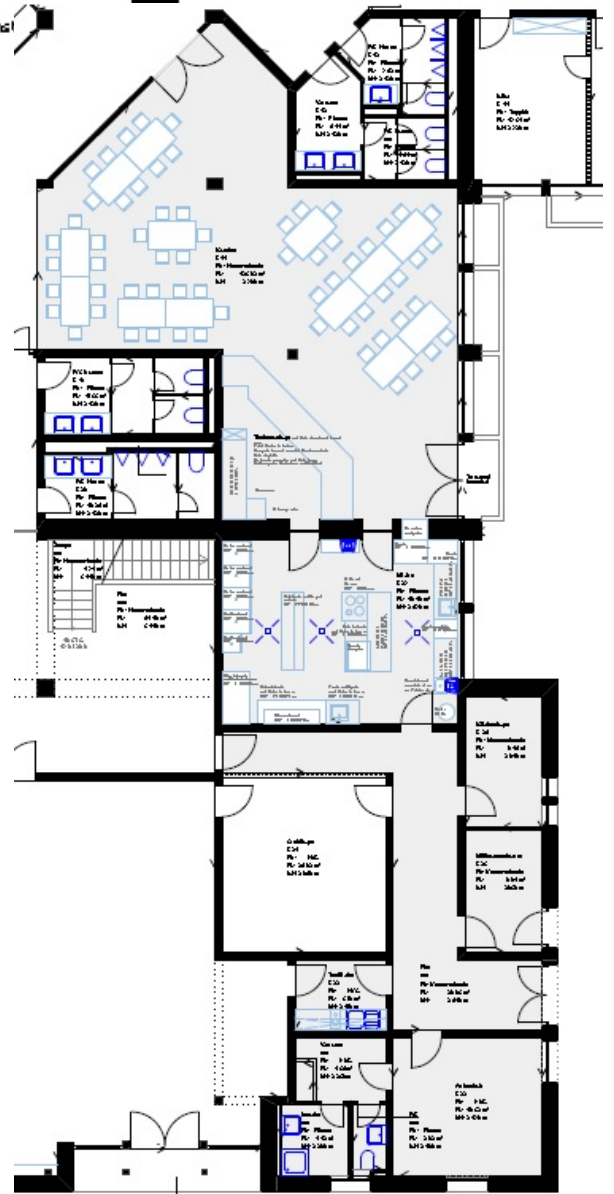


Planausschnitt Küche

Ausschnitt Erdgeschoss

Überlassung folgender Räume:

Kantine	125,00m ²
Küche	40,50m ²
Flur	30,10m ²
Küchenlager	9,50m ²
Müllsammelraum	8,80m ²
Teeküche	5,90m ²
Aufenthalt	19,50m ²
Vorraum WC	4,60m ²
WC	2,00m ²
Dusche	4,40m ²



Der Auftraggeber stellt die Räume kostenlos zur Verfügung und übernimmt die Betriebskosten. Kosten für die Entsorgung von Essensresten, Reinigung und Wartung des Fettabscheiders sowie Überprüfung und Bekämpfung im Schädlingsfall sind vom Betreiber zu übernehmen. Versicherungen, die im Zusammenhang mit dem Gebäude und dem Grundstück stehen, werden durch den Auftraggeber getragen. Versicherungen, die im Zusammenhang mit dem Angebot und Qualität des Essens stehen, werden durch den Konzessionär getragen.

Sämtliches Kleininventar, Arbeitsmittel und küchentechnischen Anlagen werden vom Auftraggeber gestellt.

Das benutzte Geschirr wird durch die Essensteilnehmer in die Geschirrrückgabe gestellt und ist vom Betreiber zu reinigen.

Der Konzessionär führt die Reinigung der o.g. genutzten Räume durch. Die Reinigung des Bodens in der Kantine (mit Ausnahme für die Speisen- und Getränkeausgabe) fällt in Zuständigkeit des Auftraggebers. Die Räumlichkeiten und Betriebseinrichtungen müssen jederzeit in einem reinlichen und gepflegten Zustand erhalten werden.

Für die Abrechnung der Speisen und Getränke müsste der Konzessionär ein Bezahlssystem (Kasse) zur Verfügung stellen.

Der Kantinenbetrieb darf ohne schriftliche Zustimmung des Auftraggebers weder ganz noch teilweise geschlossen werden.

2.3 Zielsetzung Mitarbeiterverpflegung

Als vollwertige Gemeinschaftsverpflegung sind arbeitstäglich (Montag bis Donnerstag) mindestens zwei unterschiedliche warme Mittagessen (Tagesgerichte) im Rahmen eines abwechslungsreichen Wochenspeiseplans anzubieten. Von den zwei unterschiedlichen Tagesgerichten sollte das Angebot auch ein fleischloses Gericht enthalten.

Für diese zwei unterschiedlichen Tagesgerichte gelten vom Auftraggeber festgelegte Preisspannen.

Tagesgericht 1	von 3,50 € bis 4,50 €
Tagesgericht 2	von 4,00 € bis 5,50 €

Daneben kann ein weiteres vollwertiges Mittagessen (Gericht mit preislich höherem Wareneinsatz) angeboten werden, dessen Preisgestaltung außerhalb der festgelegten Preisspannen liegen darf.

Bei allen Gerichten soll den Essenteilnehmern die freie Wahl der Beilagen überlassen werden.

Zusätzlich sollte das Speisenangebot Suppen und abwechslungsreiche, frische Salatangebote (Salatbar) mit verschiedenen Zutaten und Dressings beinhalten. Auch sollen verschiedene Dessert im Angebot sein.

Die Küche im Landratsamt ist aktuell keine komplette Zubereitungsküche.

Eine Teilbelieferung der Tagesgerichte wäre notwendig.

Eine Erweiterung der KÜcheneinrichtung wäre nach Absprache möglich.

Beilagen und warme Snacks könnten auf dem vorhandenen E-Herd bzw. im Konvektomat frisch zubereitet werden.

Am Freitag werden nur Snacks und kleine Mahlzeiten angeboten.

2.4 Qualifikation und Unterweisungen des eingesetzten Personals

Zur Erbringung der Bewirtschaftungsleistungen verpflichtet sich der Konzessionär, die nachstehenden Personal-Qualifikationen (als Mindestanforderung) dauerhaft zu berücksichtigen:

Funktion	Ausbildung / Qualifikation / Berufsabschluss
Betreiber/in	Berufserfahrung als Betreiber/in einem Kantinen- oder Restaurantbetrieb und einschlägige berufsfachliche Qualifikation (z.B. Küchenmeister/in, Köchin/Koch, Jungköchin/Jungkoch)
Köchin/Koch oder Jungköchin/Jungkoch und/oder Küchenkräfte	möglichst abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin oder Koch mit Berufserfahrung in einem Kantinen- oder Restaurantbetrieb und/oder angelernte und ausreichend ausgebildete Küchenkräfte mit Berufserfahrung in einem Kantinen- oder Restaurantbetrieb

Bitte geben Sie bei Angebotseingabe die Anzahl des eingesetzten Personals an.

Der Konzessionär hat alle eingesetzten Mitarbeiter/innen und evtl. Auszubildende/n ständig in folgenden Bereichen zu schulen und diese Unterweisungen lückenlos zu dokumentieren:

- Mikrobiologische Grundlagen
- Personalhygiene
- Infektionsschutzgesetz
- Lebensmittelhygiene
- Reinigung und Desinfektion (Räume, Geräte)

Die Nichteinhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften kann zu einer außerordentlichen Kündigung des Vertrages führen.

2.5 Lebensmittel

Der Konzessionär verpflichtet sich bei der Zubereitung von Speisen hochwertige und frische Rohwaren zu verwenden. Soweit möglich sind regionale und saisonale Lebensmittel einzusetzen. Der Einsatz von Gemüsekonserven (Mais, Rote Bete, Essiggurken, Oliven etc.) und Fertigprodukten sollte auf wenige Produkte beschränkt werden.

Eine fettarme Zubereitung der Speisen ist Grundbedingung. Frittieren als Garmethode ist auf ein äußerstes Minimum zu reduzieren. Panierte Produkte sollten weit möglich im Heißluftofen und ohne zusätzliche Fettzugabe zubereitet werden.

Formfleischerzeugnisse sollen nicht angewendet werden.

Warmhaltezeiten sind zu minimieren, die max. Standzeiten sollten in Abhängigkeit mit der Zubereitungsart einer Speisekomponente zwei Stunden nicht überschreiten.

Bei der Verwendung von Würzmittel sollte auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe soweit möglich, verzichtet werden.

Es sollten nur selbst hergestellte Salatdressings ohne Salatgewürzansätze angeboten werden.

Das Dessert sollte aus verschiedenen Komponenten bestehen, möglichst selbst hergestellte saisonale Obstsalate sowie Stückobst beinhalten. Darüber hinaus sollte Pudding oder Fruchtquarkdesserts angeboten werden.

Der folgende Speisen- und Getränkekatalog stellt die Mindestanforderungen des Auftraggebers an Kioskwaren dar. Er kann vom Konzessionär individuell gestaltet und ergänzt werden.

Frühstücks- und Zwischenverpflegung, Mahlzeiten für den kleinen Hunger: z.B.	Brötchen, Laugengebäck, Vollkornprodukte
	Snacks wie belegte Brötchen/Bagel/Ciabatta
	Milchprodukte (Milch, Quarkspeisen (herzhaft/süss), Variationen von Joghurt
	Müsli
	Speiseeis
	frischer Obstsalat, frisches Obst
	Kuchen, Gebäckteile versch. Sorten
	Salatbecher
	Folienkartoffeln, Antipasti
	Schnitzelbrötchen, Leberkäsebrötchen
Heißgetränke: z.B.	Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato)
	Kakao
	Teevarianten (grüner Tee, Rooibos-Tee)
Kaltgetränke: z.B.	diverse Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure, möglichst aus der Region)
	kleine Auswahl an Softdrinks
	Saftschorlen

Bei Angebotsabgabe ist ein Katalog vorzulegen und die Verkaufspreise sind zu benennen.

2.6 Speiseplanung

Es hat ein täglicher Wechsel des Speisenangebotes zu erfolgen. Wiederholungen von Gerichten sollten innerhalb von vier Kalenderwochen vermieden werden.

Hauptgerichte sind Tellergerichte und bestehen in der Regel aus bis zu drei Komponenten: Hauptkomponente (Fleisch oder vegetarisch), Stärkebeilage und Gemüse- oder Salatbeilage. Als Hauptgerichte gelten beispielsweise auch Eintöpfe und Aufläufe.

Die Hauptgerichte kann durch ein Dessertbüfett ergänzt werden.

Der Speiseplan sollte eine Woche vorab in der Kantine einsehbar sein.

Auf den Speiseplänen ist auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Allergenen hinzuweisen.

Bei Angebotsabgabe ist ein Musterspeiseplan für 2 Wochen vorzulegen.

2.7 Veranstaltungsservice

Der Dienstleistungsbereich des Veranstaltungsservices mit gastronomischen Angeboten wird grundsätzlich nur von Kunden (Bedienstete, Gäste und Besucher des Auftraggebers) des Konzessionärs in Anspruch genommen. Diese Dienstleistung beinhaltet in erster Linie die Bereitstellung der von Kunden bestellten Heiß- und Kaltgetränken, Gebäck, Stückobst etc. durch den Konzessionär. Die Aufträge für den Veranstaltungsservice werden dem Konzessionär in der Regel per E-Mail oder mündlich übermittelt.

Für die Bereitstellung, die Anlieferung und das Eindecken und Abräumen aller über den üblichen Rahmen einer normalen Besprechung hinausgehenden Getränke- und Speisenanlieferung wie z.B. die Lieferung belegter Brötchen, warme Speisen etc. in die Konferenz- und Beratungsräume, ist grundsätzlich der Konzessionär verantwortlich. Es liegt in seinem Ermessen, ob er dem Kunden für die Anlieferung eine gesonderte Anlieferungs- bzw. Servicepauschale in Rechnung stellt.

Der Veranstaltungsservice für Veranstaltungen am Abend oder am Wochenende erfolgt nach Absprache.

Dem Auftraggeber werden vom Konzessionär folgende Waren zum Kauf angeboten:

Artikel	Gebindegröße
Pott Kaffee	1 Pott
Tasse Kaffee	1 Tasse
Pott Tee	1 Pott
Kanne Kaffee	7 Tassen
Säfte	0,33 l
Mineralwasser (classic, medium, still)	0,5 l
Kaltgetränk (Cola, Fanta, Sprite, etc.)	0,5 l
Brötchen wahlweise belegt mit Käse, Schinken, Salami, Frischwurst, Tomate	1/2
Brötchen wahlweise belegt mit Truthahnbrust, Käsespezialitäten, Braten, Räucherlachs	1/2
Kuchen, Gebäck versch. Sorten	Stück
herzhaftes Fingerfood	Stück

Bei Angebotsabgabe ist ein Katalog vorzulegen und die Verkaufspreise sind zu benennen.

3. Angebotsinhalte

3.1 Grundsätzliches

Der Auftraggeber erwartet, dass der Konzessionär ein gastronomisches Profil entwickelt und dem Auftraggeber im Rahmen des Vergabeverfahrens ein aussagekräftiges Konzept zur Leistungserbringung vorlegt.

Dieses ist in gedruckter Form vollständig und fristgerecht einzureichen.

Grundlage der Vergabeentscheidung ist das wirtschaftlichste und für das Landratsamt konzeptionell passendste Angebot.

3.2 Notwendige Unterlagen

Das schriftliche Angebot ist mit folgenden Inhalten zu erstellen:

1. Vorstellung des Bewerbers (u.a. Erfüllung der Mindestanforderungen an die Eignung)
2. Angabe von Referenzen
3. Muster Speiseplan für 2 Wochen
4. Vorlage eines Speisen- und Getränkekataloges mit Preisliste für den Kioskverkauf
5. Vorlage eines Speisen- und Getränkekataloges mit Preisliste für den Veranstaltungsservice
6. Grober Aufbau der personellen Besetzung

Das eingereichte Konzept wird Teil der Vertragsunterlagen.

Die Zuschlagsentscheidung erfolgt nach Beurteilung des Konzeptes in Verbindung mit der Wirtschaftlichkeit des Angebotes.

4. Bestandteile der Ausschreibungsunterlagen

Die Ausschreibungsunterlagen zur Vergabe der Kantine im Landratsamt Coburg besteht aus:

1. Leistungsbeschreibung
2. Planausschnitt Kantine, Küche und dazugehörige Räume
3. Kennblatt Briefumschlag