

**Unterlagen zur Neuverpachtung des Behördenrestaurants
des Landesamtes für Besoldung und Versorgung NRW (LBV NRW),
Hauptsitz Düsseldorf**

Das Landesamt für Besoldung und Versorgung (LBV NRW) ist eine Landesoberbehörde im Geschäftsbereich des Ministeriums der Finanzen Nordrhein - Westfalen und verantwortlich für die Bezüge- und Entgeltzahlung an die Beschäftigten des Landes, die Festsetzung und Zahlung von Versorgungsbezügen und Beihilfen an Pensionäre sowie aktive Beamte der Ministerien und im Geschäftsbereich des Finanzministers.

Zur Neuverpachtung des Behördenrestaurants im Wettbewerb finden Sie nachfolgend

- die Leistungsbeschreibung,
- die Bewertungsmatrix,
- den Grundriss des Behördenrestaurants
- sowie Impressionen aus verschiedenen Bereichen des Behördenrestaurants.

Ihre Bewerbungsunterlagen sind bis zum 21.10.2021, 12:00 Uhr (MESZ) dem

**Landesamt für Besoldung und Versorgung NRW
Referat 106 / Angebotssammelstelle EG.C.100
40192 Düsseldorf**

einzureichen.

Für Rückfragen wenden Sie sich gerne an

- Frau Küpper (Telefon 0211/ 6023-1392)
- Frau Lebedeva (Telefon 0211/ 6023-2380)

Leistungsbeschreibung

Konzessionsvergabe zum Betrieb des Behördenrestaurants des Landesamtes für Besoldung und Versorgung Nordrhein-Westfalen (LBV), Johannstraße 35, 40476 Düsseldorf.

Das LBV sucht frühestens zum 01.01.2022 einen Pächter / eine Pächterin zur Bewirtschaftung des Behördenrestaurants.

Vorbemerkungen

Das LBV möchte über das Verpflegungsangebot im Behördenrestaurant eine möglichst gute Versorgung der Mitarbeitenden mit Speisen und Getränken gewährleisten.

Die gemeinsame Mittagsverpflegung hat zudem einen wichtigen sozialen Aspekt. In Zeiten zunehmender Telearbeit bietet sie die Möglichkeit, sich zusammensetzen und auszutauschen und so das Gemeinschaftsgefühl zu stärken.

Basisdaten hinsichtlich der zu verpachtenden Einrichtung

1. Lage

Landesamt für Besoldung und Versorgung des Landes Nordrhein-Westfalen (LBV), Johannstraße 35, 40476 Düsseldorf, Erdgeschoss.

Fotos des Küchenbereiches sowie des Speiseraumes werden in der Anlage zur Verfügung gestellt.

2. Anzahl der Beschäftigten

Mögliche Verpflegungsteilnehmer sind neben den rd. 1.000 Beschäftigten des LBV und deren Gästen auch Angehörige im Umfeld befindlicher Landesdienststellen. Vor Beginn der Coronapandemie wurden bis zu 150 Mittagessen täglich abgenommen. Der Wert basiert ausschließlich auf Schätzwerten der vergangenen Jahre und stellt keine Mindestabnahmemengen dar.

Der Anteil der Telearbeitsplätze ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen und liegt derzeit bei über 60 %.

Coronabedingt kommt es aktuell zu einem veränderten Besuchsverhalten und deutlich geringeren Besuchszahlen (ca. 40 Mittagessen täglich).

3. Sitzplätze

Das Behördenrestaurant verfügt über 178 Plätze im Innenbereich und über einen Außen-gastronomiebereich mit bis zu ca. 75 Plätzen.

Bei diesen Zahlen sind coronabedingte Sitzplatzeinschränkungen nicht berücksichtigt.

4. Öffnungszeiten

Die Öffnungszeiten können innerhalb eines Rahmens vom zukünftigen Pächter flexibel fest-gelegt werden.

Die Öffnung des Behördenrestaurants kann montags bis freitags zwischen 06:30 Uhr und 14:30 Uhr erfolgen.

Zwischen 11:30 Uhr und 14:00 Uhr ist eine warme Mittagsverpflegung bereitzustellen. Aus-genommen sind gesetzliche Feiertage. Änderungen der Öffnungszeiten z. B. zum Jahres-wechsel bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Verpächters.

5. Konzept

Im Rahmen der Ausschreibung ist ein Konzept zur Bewirtschaftung des Behördenrestau-rants vorzulegen. Dabei ist auch die Zusammensetzung des Teams zu beschreiben und ein vierwöchiger Speiseplan sowie eine Übersicht über die übrigen im Behördenrestaurant angebotenen Speisen und Getränke vorzulegen.

Das Essen ist vor Ort in der Küche des Behördenrestaurants zuzubereiten.

Zusatzstoffe und Allergene sind in den Speiseplänen entsprechend zu kennzeichnen.

5.1 Behördenrestaurantangebot

Für das Frühstück sind belegte Brötchen und andere frische Backwaren anzubieten.

In der Mittagszeit werden arbeitstäglich mindestens zwei unterschiedliche Gerichte erwar-tet:

- zwei Gerichte
aus Fleisch oder Fisch, Gemüse (möglichst Frischgemüse) oder Salat und Beilagen
(Kartoffeln, Reis, Nudeln oder andere gleichwertige Nahrungsmittel)

oder alternativ zu einem der Fleisch-/Fischgerichte

- ein vegetarisches Gericht.

Die Beilagen können ohne Aufpreis zwischen den Gerichten gewechselt werden.

Die Hauptgerichte wiederholen sich höchstens alle vier Wochen.

Saisonale Besonderheiten, wie z.B. zur Spargel-, Grünkohl- oder Gänsesaison, wären wün-schenswert.

Daneben sind im Behördenrestaurant Getränke sowie weitere Nahrungs- und Genussmittel anzubieten, für die während des Dienstes erfahrungsgemäß Bedarf besteht (z.B. Stückobst, Gebäck und Kuchen etc).

Im Behördenrestaurantbereich ist Selbstbedienung vorgesehen. Das Geschirr wird durch den Gast an einer Ausgabetheke entgegengenommen und an einer Geschirrabgabestelle abgegeben.

In vom Pächter / der Pächterin nicht zu vertretenden absatzschwachen Zeiten (Coronapandemie, Ferien, Brückentage etc.) kann das Angebot in Absprache mit dem Verpächter auf ein Bistroangebot (mindestens ein warmes Hauptgericht plus kalte Speisen) reduziert werden.

Der Verpächter ist berechtigt, den Verkauf einzelner Warengattungen - wie z. B. alkoholische Getränke - zu verbieten.

5.2 Zahlung und Preise

Die Bezahlung erfolgt grundsätzlich per Bargeld.

6. Kosten

Für die Überlassung der Behördenrestaurantbereiche und der Einrichtungen/Ausstattungsgegenstände wird kein Entgelt erhoben.

Die Kosten für

- Strom,
- Heizung,
- Wasser/Abwasser,
- Reinigung und Wartung der Lüftungs- und Fettabscheideranlagen,
- Reinigung des Bodens im Speisesaal bis an den Ausgabe- und Küchenbereich,
- Müllabfuhr einschließlich Altfett- und Speiseresteentsorgung

übernimmt das LBV. Entsprechendes gilt für die Instandhaltung und den Ersatz der überlassenen Behördenrestaurantausstattung. Hiervon ausgenommen sind jedoch Ersatzbeschaffungen des Kleininventars (Geschirr, Bestecke, Töpfe etc.). Die Kosten hierfür trägt der Pächter / die Pächterin.

Der zukünftige Pächter / die zukünftige Pächterin ist verpflichtet, zwischen den täglichen Reinigungsintervallen für die Sauberkeit der Tische und Stühle - auch im Außenbereich - Sorge zu tragen und bei Bedarf die Verschattungsanlage auf der Terrasse morgens zu öffnen und nachmittags wieder zu schließen. Der Küchen- und Ausgabebereich ist vom Pächter / der Pächterin eigenverantwortlich und entsprechend den einschlägigen Hygienebestimmungen zu reinigen.

7. Personalübernahme infolge des Betriebsübergangs

Unabhängig davon, ob eine Übernahme des bisherigen Personals von beiden Seiten gewünscht ist, hat der Abschluss eines Vertrages über die Bewirtschaftung des Behördenrestaurants einen Betriebsübergang (§ 613 a BGB) zur Folge. Danach sind die dem Behördenrestaurant bisher zugeordneten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zu übernehmen. Insgesamt sind vom Betriebsübergang vier Personen betroffen. Es handelt sich dabei um zwei Servicekräfte/Küchenhilfen, eine Spülkraft und einen Koch.

8. Führung des Betriebes

Der Einsatz einer Person mit einer Fachausbildung als Koch/Köchin oder Küchenmeister/Küchenmeisterin mit einschlägiger Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung ist Voraussetzung.

Der Pächter bzw. die Pächterin hat seine/ihre Umsätze aufzuzeichnen und seine/ihre Geschäftsbücher nach kaufmännischen Grundsätzen zu führen. Er/sie ist verpflichtet, die Geschäftsbücher und den Jahresabschluss (Bilanz und Gewinn-/Verlustrechnung oder Einnahmeüberschussrechnung) dem Verpächter spätestens 6 Monate nach Ablauf eines jeden Wirtschaftsjahres unaufgefordert zur Einsicht vorzulegen.

Dokumentationen der Ergebnisse von Begehungen und Kontrollen von Aufsichtsbehörden sind dem Verpächter sofort nach Erhalt unaufgefordert in Kopie vorzulegen.

Personen, die im Behördenrestaurant beschäftigt werden sollen, haben vor ihrer Einstellung durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachzuweisen, dass gegen ihre Beschäftigung nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) keine gesundheitlichen Bedenken bestehen. Diese Nachweise sind dem Verpächter ebenfalls direkt nach Erhalt unaufgefordert in Kopie vorzulegen.

Der Pächter / die Pächterin ist verantwortlich für die Einhaltung der für den Betrieb bestehenden Umwelt-, Arbeitsschutz-, Hygiene- und Verbraucherschutzvorschriften.

9. Referenzen

Der Bewerber / die Bewerberin weist anhand von Referenzen (nicht älter als ein Jahr) seine/ihre bisherige Tätigkeit (gewerbstätig oder im Angestelltenverhältnis) in anderen Betriebskantinen oder ähnlichen Einrichtungen nach.

10. Vergabe

Die Entscheidung erfolgt anhand der Punktzahl der Bewertungsmatrix.

10.1 Form

Das Angebot ist inklusive der vorzulegenden Anlagen in deutscher Sprache zu verfassen und schriftlich an das LBV, Referat 106 / Angebotssammelstelle, 40192 Düsseldorf zu übersenden.

Das Angebot muss vollständig sein und alle geforderten Angaben, Nachweise und Erklärungen enthalten.

10.2 Fristen

Das vollständige Angebot muss bis zum **21.10.2021, 12:00 Uhr MESZ** eingehen.

Diese Frist ist eine Ausschlussfrist. Verspätet eingegangene Angebote können nicht mehr berücksichtigt werden, es sei denn, die Bietenden können nachweisen, dass sie die Verspätung nicht zu vertreten haben.

Die Bewerberinnen und Bewerber sind bis zum **Ablauf des 18.11.2021** an ihr Angebot gebunden.

Der Beginn der Leistungen erfolgt frühestens ab dem **01.01.2022**.

10.3 Prüfung der Eignung

Die Konzession wird nur an ein fachkundiges und leistungsfähiges (geeignetes) Unternehmen vergeben, das nicht in entsprechender Anwendung der §§ 123 oder 124 GWB auszuschließen ist.

10.4 Sonstiges

Vor Angebotsabgabe wäre eine Besichtigung der Räumlichkeiten durch die Interessenten wünschenswert. Für eine entsprechende Terminabsprache steht Frau Güth unter der Rufnummer 0211/6023-1111 oder per E-Mail an mirjam.gueth@lbv.nrw.de zur Verfügung.

Die dem LBV im Rahmen der Vergabe zugesandten Unterlagen, Muster etc. werden nicht zurückgesandt und werden aus Gründen des Datenschutzes vernichtet. Es wird darauf hingewiesen, dass nur die geforderten Unterlagen berücksichtigt werden und darüberhinausgehende Unterlagen nicht erwünscht sind.

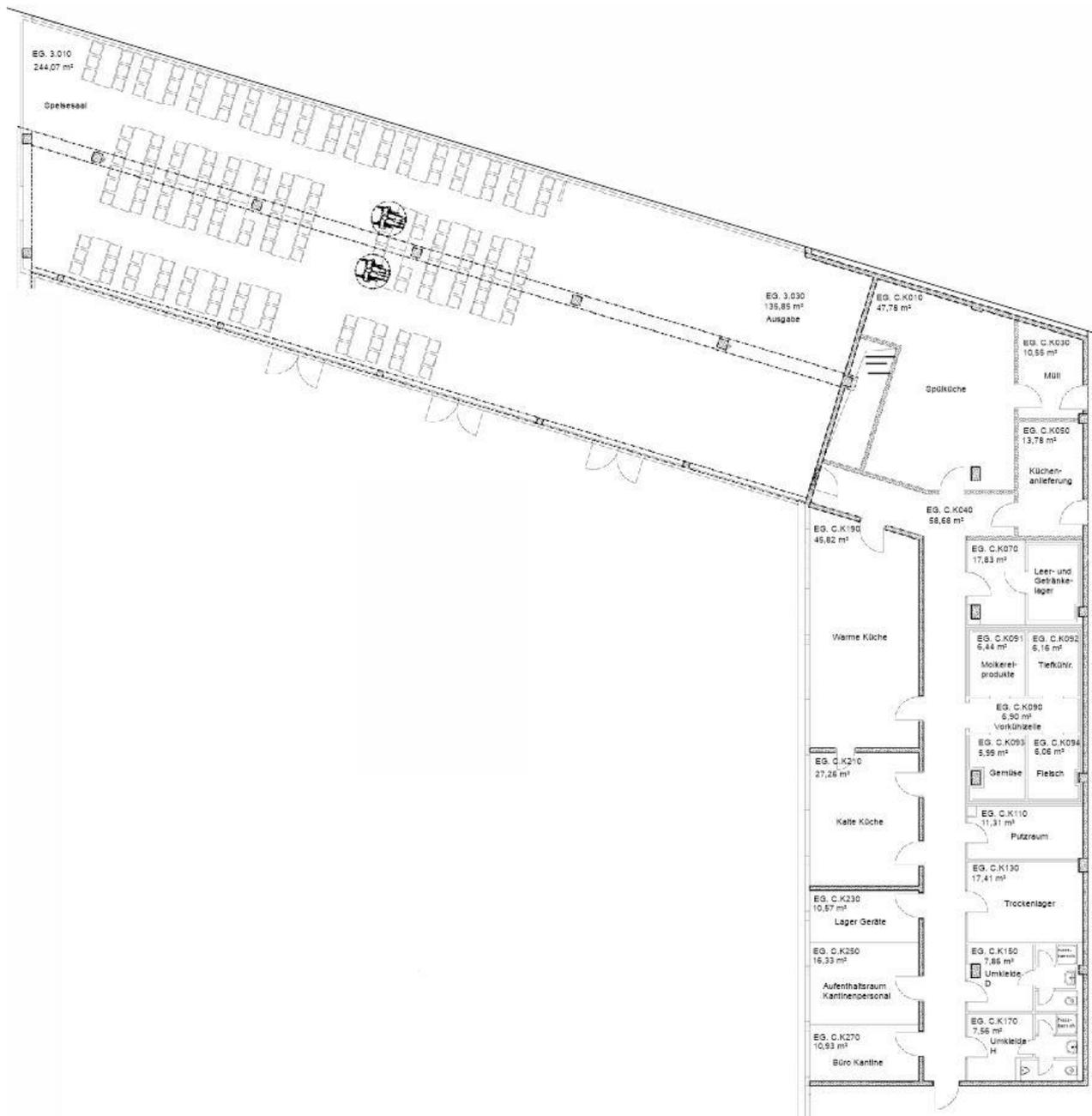
Für die Teilnahme und Erstellung der Unterlagen erfolgt keine Kostenerstattung.

Bewertungsmatrix

Konzessionsvergabe Behördenrestaurant im LBV NRW

Bewertungs- kriterien	Gewichtung	Erfüllungsgrad Stufe 1	Erfüllungsgrad Stufe 2	Erfüllungsgrad Stufe 3
Preis (Mittagsgericht)	40%	bis 8,00 € 4 Punkte	bis 6,50 € 7 Punkte	bis 5,00 € 10 Punkte
Vielfalt (Mittagsgericht)	60%	ab wöchentlich 3 verschiedenen Sättigungsbeilagen und 3 verschiedenen Gemüsesorten 4 Punkte	ab wöchentlich 4 verschiedenen Sättigungsbeilagen und 4 verschiedenen Gemüsesorten 7 Punkte	ab wöchentlich 5 verschiedenen Sättigungsbeilagen und 5 verschiedenen Gemüsesorten 10 Punkte

Grundriss des Behördenrestaurants im LBV NRW, Düsseldorf



Impressionen Behördenrestaurant LBV NRW, Düsseldorf

- Küche



- Essensausgabebereich



- Ausgaben und Kasse



- Speisesaal



- Terrasse

