



**Leistungsbeschreibung zur Vergabe einer Dienstleistungskonzession für die Betriebskantinen**

**zur Versorgung der Beschäftigten des LANUV NRW  
am Standort Duisburg (Los 1) und Essen (Los 2)**

Vergabe-Nr.: xxx

**Erläuterung**

*Diese Leistungsbeschreibung wurde unter Abstimmung mit verschiedenen (Praxis-) Experten\*innen im Rahmen des Modelprojektes „Nachhaltige Verwaltung der Zukunft“ des Fachbereichs 34 im LANUV Essen im September 2018 erstellt. Sie dient als Blaupause für verschiedenste Einrichtungen im öffentlichen Sektor. Nachhaltigkeitsaspekte sind im Text grün hinterlegt.*

*Bei Fragen können Sie sich an [nachhaltigkeit@lanuv.nrw.de](mailto:nachhaltigkeit@lanuv.nrw.de) wenden. Informationen rund um das Projekt finden Sie unter [www.nachhaltigeverwaltung.nrw.de](http://www.nachhaltigeverwaltung.nrw.de).*

**Hinweis zu den angebotenen Unterlagen:** *Die Leistungsbeschreibung soll die Beschaffer vor Ort im Bereich der nachhaltigen Beschaffung unterstützen. Die Leistungsbeschreibung wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Es handelt sich hierbei um ein frei bleibendes und unverbindliches Angebot. Daher sind Haftungsansprüche, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Unterlage bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden, ausgeschlossen, sofern seitens des Autors und/oder Veröfentlichers kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Der Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Unterlagen oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen. Für jeden Beschaffungsfall ist eine individuelle Betrachtung des jeweiligen Sachverhalts notwendig, die eine Anpassung der Unterlagen erforderlich machen kann.*

**Auftraggeber**

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW  
Leibnizstraße 10  
45659 Recklinghausen

## Inhaltsverzeichnis

1. Losbeschreibung .....	4
1.1. Duisburg .....	4
1.1.1. Geräteausstattung und techn. Informationen.....	5
1.2. Essen .....	5
1.2.1. Geräteausstattung und techn. Informationen.....	5
2. Pacht, Bezug zum Menüpreis und Kautio n .....	5
2.1. Pacht/Absehen von Pachtzinsen und weiteren Kosten .....	5
2.2. Menüpreise .....	6
2.3. Kautio n .....	6
3. Kosten der Einrichtung, Instandhaltung, Ersatz von Beschaffung .....	6
4. Weitere Rechtliche Rahmenbedingungen .....	7
5. Allgemeine Anforderungen .....	7
6. Eignungskriterien .....	7
6.1. Berufliche Qualifikation .....	7
6.2. Referenzen .....	8
6.3. Hygienische Voraussetzungen des Personals .....	8
7. Leistung.....	8
7.1. Frühstück.....	8
7.2. Mittagsverpflegung .....	8
7.3. Produktionssystem .....	9
7.4. Ausgabesystem .....	9
7.5. Bestellung und Bezahlung .....	9
7.5.1. Bezahlssystem in Duisburg.....	10
7.5.2. Bezahlssystem in Essen .....	10
7.6. Entsorgung Abfälle .....	10
7.7. Wareneinsatzsystem.....	10
7.7.1. Qualitätsnachweise .....	12
7.7.2. Menüzyklus .....	13
7.7.3. Speiseplankennzeichnung.....	13
7.7.4. Zubereitung.....	13
7.7.5. Hygiene.....	13
7.7.6. Verpackungen und holzbasierte Artikel .....	14
7.7.7. Kommunikation, Aktionen und Kantinenausschuss .....	14
7.8. Veranstaltungscatering .....	15

7.8.1. Intern.....	15
7.8.2. Extern .....	15
8. Zuschlagskriterien.....	15
8.1. Preis .....	16
8.2. Qualität .....	16
8.3. Maßgeblichkeit der angebotenen Preise im ersten Betriebsjahr.....	17
9. Kündigung.....	17

BEISPIEL

## 1. Losbeschreibung

Alle Bieter\*innen haben die Möglichkeit sich auf ein Los zu bewerben oder eine Bieterabgabe auf alle Lose abzugeben.

Losbezeichnung	Anschrift
Duisburg	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW Wuhanstraße 6 und 11 47051 Duisburg
Essen	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW Wallneyer Straße 6 45133 Essen

Das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) ist eine technisch-wissenschaftliche Fachbehörde des Landes Nordrhein-Westfalens. Über 1.200 Mitarbeitende aller Fachrichtungen arbeiten an den aktuellen Hauptstandorten in Recklinghausen (Hauptsitz), Essen und aktuell noch Düsseldorf sowie weiteren 18 kleineren Nebenstandorte.

Sofern nachstehend nicht anders untergliedert, gelten die Anforderungen für Duisburg und Essen gleichermaßen.

Für den Standort in Recklinghausen werden in diesem Jahr zwei weitere Lose ausgeschrieben, ein Rahmenvertrag über eine Cateringleistung für Veranstaltungen und voraussichtlich eine Konzession über eine Cateringleistung der Beschäftigten vor Ort.

### 1.1. Duisburg

Aufgrund des Standortumzuges des LANUV von Düsseldorf in den Neubau nach Duisburg wird ein/eine Pächter\*in für die Kantinenbetrieung gesucht.

Aufgrund des Neubaus ist gewünscht, dass der/die Pächter\*in bei der Übergabe der Küche der Herstellerfirma und somit an der Einweisung der Geräte für die Inbetriebnahme Ende dieses Jahres teilnimmt. Angaben zum Vertragsbeginn/-laufzeiten sind unter Ziffer 9 dieses Dokumentes zu finden.

Ein **Lageplan** der Räumlichkeiten ist der Anlage x zu entnehmen.

Die Anzahl der Bediensteten des LANUV Duisburg beträgt ca. xxx Personen, die die Kantinenverpflegung nutzen könnten. Darunter sind Mitarbeitende die Heimarbeit und Teilzeit in Anspruch nehmen. Zu beachten ist, dass nun auch Beschäftigte von anderen Standorten nach Duisburg umziehen. Eine Öffnung für Gäste aus umliegenden Unternehmen und Behörden ist möglich, sofern Sicherheitsaspekte des Hauses nicht dagegensprechen.

Die Kapazitäten des Speisesaals erlauben im Alltagsgeschäft xx Sitzplätze (Variabilität bei der Bestuhlung ist vorhanden), ohne den Außensitzbereich, daher wird zur Verpflegung der erwarteten Gäste ein zweifacher Stuhlschlag benötigt.

Der Speisesaal ist gleichzeitig als Sozialraum anzusehen. Aus diesem Grund dürfen Beschäftigte im angemessenen Maße ihr mitgebrachtes Essen dort verzehren. Wenn diese Möglichkeit von den Beschäftigten zu intensiv genutzt wird und ein wirtschaftlicher Betrieb

dadurch nachweislich in Gefahr ist, wird auf Wunsch des/der Pächter\*in im Kantinenausschuss über eine andere (für alle tragbare) Lösung verhandelt.

Eine Online-Umfrage der Mitarbeitenden (s. Anlage x) hat gezeigt, dass bei einer fettärmeren Speisezubereitung im Vergleich zu einem „üblichen Kantinenessen“ und einem Angebot aus frischen, regionalen und auch Bio-Komponenten ein Anstieg der Gäste zu erwarten ist.

Das wirtschaftliche Risiko der Mengenausgabe trägt der/die Pächter\*in.

#### **1.1.1. Geräteausstattung und techn. Informationen**

Geräteausstattung und technische Informationen ergeben sich aus der Anlage x.

#### **1.2. Essen**

Für den Standort Essen wird ein/eine Pächter\*in als Nachfolger für das bisherige Pachtverhältnis gesucht.

Ein **Lageplan** der Räumlichkeiten ist der Anlage x zu entnehmen.

Der aktuelle Pachtvertrag für die Kantinenbetrieubung läuft zum 31.12.2018 aus.

Angaben zum Vertragsbeginn/–laufzeiten sind unter Ziffer 9 dieses Dokumentes zu finden.

Die Anzahl der Bediensteten des LANUV Essen beträgt ca. xxx Personen, die die Kantinenverpflegung nutzen könnten. Darunter sind Mitarbeitende die Heimarbeit und Teilzeit in Anspruch nehmen. Eine Öffnung für Gäste aus umliegenden Unternehmen/Behörden und Laufkundschaft ist möglich, sofern Sicherheitsaspekte des Hauses nicht dagegensprechen.

Die Kapazitäten des Speisesaals erlauben im Alltagsgeschäft xx Sitzplätze (Variabilität bei der Bestuhlung ist vorhanden), aktuell ca. xx Sitzplätze im Außensitzbereich, daher wird zur Verpflegung der erwarteten Gäste ein zweifacher Stuhlumschlag benötigt.

Der Speisesaal ist gleichzeitig als Sozialraum anzusehen. Aus diesem Grund dürfen Beschäftigte ihr mitgebrachtes Essen dort verzehren.

Eine Online-Umfrage der Mitarbeitenden hat gezeigt, dass bei einer fettärmeren Speisezubereitung und einem Angebot aus frischen, regionalen und auch Bio-Komponenten ein Anstieg der Gäste zu erwarten ist.

Das wirtschaftliche Risiko der Mengenausgabe trägt der/die Pächter\*in.

#### **1.2.1. Geräteausstattung und techn. Informationen**

Geräteausstattung und technische Informationen ergeben sich aus der Anlage x.

### **2. Pacht, Bezug zum Menüpreis und Kautioin**

#### **2.1. Pacht/Absehen von Pachtzinsen und weiteren Kosten**

Die Räumlichkeiten und die technischen Ausstattungen werden unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Das Pachtobjekt wird in dem aktuellen Zustand in dem es sich befindet übergeben. Der/die Pächter\*in erkennt diesen Zustand als vertragsgemäß an und verpflichtet sich, das

Pachtobjekt schonend und pfleglich zu behandeln. Die Reinigung der Tische sowie des gesamten Küchenbereichs, Lager, etc. obliegt dem/der Pächter\*in.

Von der Erhebung einer Pacht und von Kosten für Energie, Wasser, Reinigung des Bodens im Speisesaal und sonstigen Betriebskosten wird vollständig abgesehen und wird vom LANUV übernommen, soweit dies im Interesse einer kostengünstigen Mitarbeitendenverpflegung unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit des/der Pächters\*in aufgrund der Fürsorgepflicht des Dienstherrn geboten ist. Diese Entscheidung kann in regelmäßigen Abständen überprüft werden.

## 2.2. Menüpreise

Der Preis für ein Gericht, welches als Art „Sozialgericht“ („Hit des Tages“) anzusehen ist, darf täglich 4,50 € nicht überschreiten. Preisanpassungen vom „Sozialgericht“ haben grundsätzlich zu unterbleiben oder sind mit dem Kantinenausschuss zu besprechen und müssen genehmigt werden. Gerichte sollen in zwei Portionsgrößen angeboten werden. Die Preisregelung dazu liegt im Ermessen des/der Pächters\*in. Auch ist denkbar, bei der kleineren Portionsgröße das Getränk oder das Dessert kostenlos dazuzugeben.

Sowohl das Absehen von einer Pächterhebung als auch die Nichterhebung von Betriebskosten im Sinne der Nr. 5 der Kantinenrichtlinie haben der Verbilligung der Speisen und Getränke für die Landesbeschäftigten zu dienen. Diese Vergünstigungen sind allen Landesbeschäftigten zu gewähren. Bei der Preisgestaltung ist darauf zu achten, dass die angesetzten Preise für Mahlzeiten (einschließlich Getränke) die maßgebenden amtlichen Sachbezugswerte der Sozialversicherungsentgeltverordnung (SvEV) nicht unterschreiten.

Personen, die nicht in einem Beschäftigungsverhältnis zum Land stehen, kann nach Abstimmung mit dem LANUV gestattet werden, gegen Entrichtung des vollen Preises einschließlich Allgemeinkostenzuschlag die Kantine mitzubedenutzen. Der Zuschlag ist mit dem Kantinenausschuss abzustimmen. LANUV Gäste zahlen keinen Aufschlag.

## 2.3. Kautions

Zur Abdeckung aller Ansprüche des LANUV stellt der/die Pächter\*in eine Kautions in Höhe von 5.000 Euro.

(s. Kantinenrichtlinie Nr. 5 und 6).

## 3. Kosten der Einrichtung, Instandhaltung, Ersatz von Beschaffung

Das LANUV trägt die Kosten

- a) für die Einrichtung der Kantinen einschließlich aller Nebenräume, der Speiseräume und der zur Kantine gehörenden Erfrischungsräume mit dem erforderlichen Mobiliar sowie die der Unterhaltung und des Ersatzes dieser Gegenstände;
- b) für die erstmalige Ausstattung der Kantinen mit Geräten (Küchenmaschinen, Koch- und Essgeschirr, Bestecke, Küchenwäsche und dergl.) und für die Ergänzung der Ausstattung, die durch eine notwendige Erweiterung der Kantinenbetriebe bedingt ist oder anderweitige Ausstattungen nach Begründung der Notwendigkeit;
- c) der Unterhaltung, der Ersatz, Kleinreparaturen und Wartung der Ausstattungsgegenstände mit einem Einzelanschaffungswert von mehr als 300 €, soweit diese Kosten trotz sorgfältiger Behandlung nicht zu vermeiden waren.

Die Ausstattungsgegenstände bleiben auch dann im Eigentum des Landes, wenn die Kantine durch einen/eine Pächter\*in geführt wird.

(s. Kantinenrichtlinie Nr. 7).

#### **4. Weitere Rechtliche Rahmenbedingungen**

Der/die Pächter\*in verpflichtet sich zur Beachtung und Einhaltung der Bestimmungen der Kantinenrichtlinien (Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Landes Runderlass des Finanzministeriums - B 3115 - 0.3 - IV A 2 v. 15.1.2015, s. Anlage x) sowie aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen.

Der/die Pächter\*in ist für die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen insbesondere des von ihr betriebenen Gewerbes, der Maschinen, Einrichtungen etc. verantwortlich. Der/die Pächter\*in ist insbesondere verantwortlich für die Einhaltung der für ihren Betrieb bestehenden Umwelt-, Arbeitsschutz-, Hygiene- und Verbraucherschutzvorschriften. Kosten, die in diesem Zusammenhang entstehen, trägt der/die Pächter\*in.

Die Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften sowie sämtliche Arbeitsschutz- und Sicherheitsmaßnahmen obliegt dem/der Pächter\*in.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Küchenbereiche nicht rollstuhlgerecht ausgebaut sind.

#### **5. Allgemeine Anforderungen**

Das Personal im Ausgabebereich muss auf Nachfrage der Essensteilnehmenden Auskunft über Art und Zusammensetzung der angebotenen Speisen geben können und sich in der deutschen Sprache verständigen können.

Der/die Pächter\*in schult sein Personal regelmäßig auf Freundlichkeit, Kommunikation und Verhalten bei Reklamationen durch die Essensteilnehmer\*innen.

Die Vergütungen und Löhne des Kantinenpersonals sind auch bei den behördeneigenen Kantinen aus den Einnahmen der Kantine zu bestreiten. Zudem stellt der/die Pächter\*in das erforderliche Küchen- und Bedienungspersonal sowie sonstiges etwa noch erforderliche Personal ein, um den Kantinenbetrieb reibungslos zu gewährleisten.

Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass **alle Beschäftigten der Kantine in sozialversicherungspflichtigen und tarifgebundenen Arbeitsverhältnissen angestellt** sind und in regelmäßigen Abständen weitergebildet werden.

#### **6. Eignungskriterien**

##### **6.1. Berufliche Qualifikation**

Der/die Pächter\*in ist entweder selbst als Koch/Köchin ausgebildet oder beschäftigt jemanden mit einschlägiger Ausbildung. Beruflich fachliche Qualifikation können z. B. Küchenmeister\*in, Koch/Köchin, Hauswirtschafter\*in, Diätassistent\*in, Ökotrophologe/Ökotrophologin oder gleichwertige Ausbildungen sein. Nachweise sind mit dem Angebot einzureichen.

## 6.2. Referenzen

Der/die Pächter\*in oder ein/eine Mitarbeitender\*in muss während der letzten drei Jahre Erfahrungen im Betreiben einer Kantine oder durch die Mitarbeit in einer leitenden Funktion in einer Kantine gesammelt haben und diese in geeigneter Form nachweisen. Bei nicht durchgängiger Tätigkeit/Beschäftigung muss der tatsächliche Tätigkeitszeitraum sich zumindest auf 1,5 Jahre oder alternativ auf mind. 2,5 Jahre in den letzten 5 Jahren beziehen. Diese Person ist für das jeweilige Kantinenlos einzusetzen. Zudem muss täglich eine qualifizierte Ansprechperson vor Ort sein.

## 6.3. Hygienische Voraussetzungen des Personals

Personen dürfen im Kantinendienst nur tätig werden, wenn bei Arbeitsbeginn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes/Ärztin nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) nachgewiesen ist, dass über die in § 42 Abs.1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt/Ärztin belehrt wurden und nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich nach § 43 Abs. 1 Nr. 2 IfSG erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind. Die Kosten der Bescheinigung trägt der/die Kantinenbetreiber\*in. Darüber hinaus hat der/die Betreiber\*in der Kantine das Kantinenpersonal gem. § 43 Abs. 4 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.

Die Dokumentationen sind nach Aufforderung des LANUV vorzulegen.

(s. Kantinenrichtlinie Nr. 9).

## 7. Leistung

### 7.1. Frühstück

Täglich soll ein abwechslungsreiches Frühstück von 7:00 – 10:00 Uhr angeboten werden. Das Angebot kann dabei zwischen frischen Brötchen, belegten Brötchen, Ei, Rührei, Müsli, Quark, Joghurt, etc. variieren. Dabei ist es wichtig, die Wünsche der Mitarbeitenden zu beachten und das Angebot an Erfahrungswerten auszurichten.

### 7.2. Mittagsverpflegung

Täglich soll eine Mittagsverpflegung von 11:30 – 13:30 Uhr angeboten werden. In einer Woche (fünf Verpflegungstage) soll ein warmes Speisenangebot aus **mindestens zwei Menülinien**, einer **Salatbar** und einem **Dessert** zur Verfügung stehen. Dabei ist folgender Minimalansatz zu berücksichtigen:

- 3-4 x Fleisch pro Woche, davon max. 2x Fleischerzeugnisse (auch Hack), mind. 1x mageres Muskelfleisch
- 1x Fisch pro Woche
- täglich Getreide, mind. 1x Woche Vollkorn, selten frittierte und verarbeitete Erzeugnisse
- immer ein gleichwertiges, vollwertiges vegetarisches/veganes Menü pro Tag
- täglich Gemüse und Salatbuffet

- täglich zwei Portionsgrößen
- täglich Dessertangebote
- täglich Getränke

Die **Mengenempfehlungen richten sich nach dem DGE Standard** für die Betriebsversorgung<sup>1</sup>.

Wenn mehrere Komponenten angeboten werden, ist es wünschenswert, dass diese an der Speiseausgabe untereinander austauschbar bzw. einzeln auswählbar und nicht fest an ein Gericht gebunden sind.

Aus Nachhaltigkeitsaspekten, zur **Reduzierung des Fleischkonsums**, können an zwei Tagen im Monat **Menülinien ohne Fleisch- und Fischkomponenten** angeboten werden, ohne dass die Kantinegäste darauf hingewiesen werden. Laut der Mitarbeitendenbefragung zur Kantinenzufriedenheit im Herbst 2017 ist ein vegetarischer Tag pro Woche akzeptabel. Zudem können bei Bedarf einzelne Fleischkomponenten verringert werden (z. B. von 200g auf 150-180g). Somit kann evtl. Fleisch in Bio-Qualität angeboten werden ohne den Preis zu erhöhen.

Das Speiseangebot hat die jeweiligen Jahreszeiten (Frühling, Sommer, Herbst, Winter) zu berücksichtigen. Es soll eine kreative und individuelle Speiseplanung erfolgen. Die **Wünsche und Anregungen der Gäste werden in geeigneter Form berücksichtigt**, s. auch Kapitel 7.7.7.

Die Nutzung von zwei Portionsgrößen beruht auf der Kantinen Onlineumfrage. Aus diesem Grund ist ein Kellenplan für die Ausgabe ratsam.

Bei besonderen Anlässen kann nach vorheriger Absprache die Öffnungszeit verlängert werden.

### **7.3. Produktionssystem**

Für die Speisenzubereitung soll es sich um eine **Mischküche mit einem hohen Frischeanteil** handeln.

Bei der Mischküche werden alle Speisen vor Ort aus frischen Lebensmitteln und Produkten mit einem unterschiedlich hohen Conveniencegrad zubereitet. Eine Regelung zu den Conveniencegraden ist unter Punkt 7.7 zu finden.

### **7.4. Ausgabesystem**

Die Ausgabe erfolgt mittels Tablett-System. An der Warmausgabe erfolgt die Ausgabe von mind. zwei Menülinien sowie Komponenten bzw. Beilagen durch Servicepersonal.

Eine separate Salatbar sowie ein Dessertangebot zur Selbstbedienung ist vorhanden.

Das Abräumen erfolgt eigenständig durch die Gäste mittels Geschirr-Abräumwagen. Die Abfallsortierung erfolgt in der Spülküche.

### **7.5. Bestellung und Bezahlung**

Ein Vorbestellungssystem ist nicht vorhanden.

<sup>1</sup> <https://www.in-form.de/materialien/gemeinschaftsverpflegung/berufstaetige/>

### 7.5.1. Bezahlssystem in Duisburg

Waren können durch Mitarbeitende und externe Gäste bargeldlos oder per Kassensystem abgerechnet werden. Das Kassensystem ist für einen bargeldlosen und Bargeld Zahlverkehr vorgerüstet. Das LANUV stellt die notwendige Kasse auf eigene Kosten zur Verfügung und trägt alle daraus resultierenden Folgekosten (Wartung, Systemupdates und -upgrades).

### 7.5.2. Bezahlssystem in Essen

Alle Waren werden mit Bargeld bezahlt. Ein bargeldloses Kassensystem wird nicht angestrebt.

### 7.6. Entsorgung Abfälle

Die fachgerechte Entsorgung aller Abfallarten, inkl. der organischen Abfälle, übernimmt das LANUV. Die Einsparungen, die der/die Pächter\*in dadurch erzielt, sollen den Mitarbeitenden bei den Preisen pro Gericht zugutekommen.

An beiden Standorten (Duisburg und Essen) steht ein Konfiskatkühler für die organischen Abfälle zur Verfügung.

### 7.7. Wareneinsatzsystem

Durch eine Optimierung des Wareneinsatzes bzw. ressourcenschonendes Arbeiten durch Produktionsplanung wie Vor- und Nachkalkulationen sollen Lebensmittelabfälle vermieden werden. Zur **Vermeidung von Lebensmittelabfällen** sind zudem weitere Maßnahmen wie die **Verwertung von Komponenten am Folgetag**, die **Zusammenarbeit mit der Tafel** oder andere Maßnahmen zu berücksichtigen.

Eine **Erhebung der Lebensmittelabfälle** ist wünschenswert und kann z. B. 3x pro Jahr für eine Woche nach Komponenten oder durch Wiegen der Abfalltonnen durch den/die Pächter\*in vorgenommen werden. Dafür soll gemeinsam mit dem Kantinenausschuss ein geeigneter Indikator definiert werden. Ergebnisse sind mit dem Kantinenausschuss zu besprechen und ggf. werden Gegenmaßnahmen zur Abfallvermeidung eingeleitet.

Für das Frühstücks- sowie Mittagsangebot sind die nachstehenden Punkte in der Tabelle bezüglich des Wareneinsatz zu beachten.

Lebensmittelgruppe	Auswahl
Gemüse, Hülsenfrüchte	i.d.R. <b>frische</b> und <b>regionale Waren nach Saison</b> <sup>2</sup> . Wenn frisch nicht möglich, dann TK Ware saisongerecht einsetzen. Wenn regional nicht möglich, auf möglichst <b>kurze Transportwege</b> achten
Salatbuffet	Salat ausschließlich <b>frisch</b> , i.d.R. <b>regional Ware nach Saison</b> (s. Fußnote 2). Wenn regional nicht möglich, auf möglichst <b>kurze Transportwege</b> achten  mehrere Komponenten und Toppings (Nüsse, Croutons) aus: Blattsalate, frische Komponenten (nicht aus der Dose, wie z. B. Paprika, Tomate, Gurke), weitere Komponenten (wie z. B. Hähnchen, Mais, rote Bete, Bohnensalat, Feta, Antipasti)

<sup>2</sup> <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese-3130.html>

	<p>Komponenten müssen nach 3 Tagen in mind. 3 Komponenten wechseln</p> <p>keine fertige Salatsoßen, Salatsoße(n) in Eigenherstellung, zudem 1x Balsamico Essig und 1x Olivenöl kaltgepresst</p>
Obst	<p>i.d.R. frische und regionale Waren nach Saison (s. Fußnote 2). Wenn frisch nicht möglich, dann TK Ware saisongerecht einsetzen (z. B. keine TK Erdbeeren im Winter). Wenn regional nicht möglich, auf möglichst kurze Transportwege achten</p> <p>Beerenobst nur in durcherhitzter Form<sup>3</sup></p> <p>wenn Südfrüchte (z. B. Bananen), dann möglichst in Fair Trade Qualität</p>
Milch- und Milchprodukte	<p>Milch, Naturjoghurt, Käse und Speisequark nicht in fettreduzierter Form</p>
Fleisch, Wurst/Aufschnitt und Geflügel	<p>möglichst artgerechte Tierhaltung, regionale Ware bevorzugt, wenn regional nicht möglich, auf möglichst kurze Transportwege achten, kein Formfleisch</p>
Fisch	<p>Qualität in MSC oder Bio oder ähnlich aus nachhaltig bewirtschafteten Fischereibeständen. Zusätzlich sollte bei der Auswahl der Fischarten Fischratgeber vom WWF<sup>4</sup> und/oder von Greenpeace<sup>5</sup> beachtet werden, um überfischte Sorten zu meiden</p>
Fette und Öle	<p>zum Braten und Kochen Rapsöl bzw. hochwertig Öle, möglichst nur pflanzliche Öle solange es die Rezeptur vorgibt</p>
Ei	<p>bei frischer Verarbeitung nur in Bio Qualität</p>
Dessert	<p>tägl. Angebot an Stückobst, + tägl. Dessert an Obstsalat, Quark, Joghurt, Pudding, frischer Kuchen oder Eis, etc.; möglichst keine vorgefertigten Dessertvarianten</p> <p>Schokolade oder Kakaoerzeugnisse für das Dessert aus fairem Handel</p>
Getränke	<p>verschiedene Teesorten, Wasser, Fruchtsäfte/-schorlen (100% Direktsaft oder aus Fruchtsaftkonzentrat), Softdrinks</p> <p>alkoholische Getränke sind im normalen Dienstbetrieb nicht gestattet</p>
Kaffeestation	<p>Kaffeefullautomat, barrierefreier Zugang, wird vom/von Pächter*in zur Verfügung gestellt (ggf. durch Beauftragung eines externen Anbieters/einer externen Anbieterin) mit Frischmilch, inkl. Heißwasser Funktion für Tee und im Speisesaal zur Selbstbedienung aufgestellt. Alle dazu anfallenden Leistungen und Kosten wie Wartung, Reinigung, Auffüllen übernimmt der/die Pächter*in</p> <p>Kaffee, frische Milch, Tee, Zucker wird vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt</p>

<sup>3</sup> <http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-viralen-lebensmittelinfektionen.pdf>

<sup>4</sup> WWF Ampelkennzeichnung: <http://fischratgeber.wwf.de/desktop/#/>

<sup>5</sup> Zum Downloaden: <https://www.greenpeace.de/presse/publikationen/einkaufsratgeber-fisch>

Bio	<p>Eine Bio-Zertifizierung, <b>Voll- oder einzelne Warengruppen</b>, sind <b>innerhalb der ersten beiden Jahre</b> nach Betriebsaufnahme gefordert, mit einem <b>Bioanteil von mind. 20% am monatlichen monetären Wareneinsatz</b>, nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und/oder Bioland und/oder Demeter oder in gleichwertiger Qualität. Erst mit erfolgreicher Zertifizierung besteht die Pflicht Lebensmittel in Bio-Qualität einzusetzen. Bis zur Zertifizierung ist von jeglicher Kommunikation (Speiseplan, Intranet, Berichte, etc.) über die Verwendung von Bio-Zutaten laut Öko-Verordnung abzusehen.</p> <p>Der Bio-Anteil soll sich überwiegend auf den Wareneinsatz von Frischekomponenten und Lebensmitteln für die warme Speisenzubereitung beziehen.</p> <p>Gerne kann der Bio-Anteil <b>stufenweise</b> in den Folgejahren angehoben werden und mit dem Kantinenausschuss besprochen werden.</p>
Fair Trade	Kaffee, Tee ausschließlich aus <b>fairem Handel</b> beziehen; darüber hinaus auch gerne Säfte, Obstsorten und Süßigkeiten
Convenience Produkte	es werden hauptsächlich Produkte aus der <b>Convenience Stufe 1 und 2</b> verwendet (s. nachstehende Tabelle); Frischekomponenten werden bevorzugt
Gentechnik und Geschmacksverstärker	<b>gentechnikfreie Lebensmittel/Rohstoffe<sup>6</sup>, keine künstlichen Geschmacksverstärker und Aromen</b>

### Einteilung Convenienceprodukte in verschiedene Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage, Bonn (2007)

#### 7.7.1. Qualitätsnachweise

Das LANUV hält sich vor, Lieferscheine bzw. Rechnungen auf den entsprechenden Bioanteil am Wareneinsatz und den Einsatz von zertifizierter Ware an Fisch sowie Waren aus dem fairen Handel einzusehen und zu überprüfen. Dies gilt gleichermaßen für den Wareneinsatz an saisonaler Ware und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Darüber hinaus sind Geschäftsberichte und Bilanzen auf Anfrage vorzulegen, aus denen das Nachhalten der Qualitätsnachweise hervorgeht.

<sup>6</sup> Dieses Kriterium soll ausdrücklich auch für tierische Produkte gelten, da der Einsatz von genmanipuliertem Tierfutter bei tierischen Produkten nicht gekennzeichnet werden muss. Vgl. <http://www.ohnegentechnik.org/ohne-gentechnik/>

### 7.7.2. Menüzyklus

Ein Menüzyklus beträgt möglichst 6 Wochen, muss aber mind. alle 4 Wochen wechseln.

Eine regelmäßige Prüfung des Speiseplans kann durch den Kantinenausschuss stattfinden.

Alle genannten Anforderungen gelten für jede Menülinie. Sollte an einem Tag keine Fleisch- bzw. Fischkomponente angeboten werden, so sind mind. zwei vegetarische/vegane Menülinien anzubieten.

### 7.7.3. Speiseplankennzeichnung

Kennzeichnung aller Speisen im Speiseplan mit

- Name / Art des Gerichts (z. B. Auflauf, Lasagne, etc.)
- Preise der beiden Portionsgrößen (je nach Regelung)
- Allergenkennzeichnung<sup>7</sup>
- vegetarisch / vegan
- Fleischgerichte und Fischerzeugnisse müssen inkl. der Tierart ausgewiesen werden, wenn möglich die Herkunft
- Benennung des Zertifikats (z. B. Bio)
- Energiegehalt in kcal, wenn möglich
- gluten- oder laktosefrei, wenn möglich

Der Speiseplan wird spätestens am Ende einer Woche für die nächste Woche bekanntgegeben.

### 7.7.4. Zubereitung

Bei der Speisenzubereitung sind folgende Punkte erstrebenswert:

- nährstofferhaltende Garmethoden
- fett- und salzarme Zubereitung
- Zuckerzugabe nur begrenzt
- standardisierte Rezepte

Die Warmhaltezeit von Speisen beträgt max. 120 Minuten.

Die Online Mitarbeitendenbefragung hat ergeben, dass mehr Personen die Kantine besuchen würden, wenn das Essen frisch und fettärmer (im Vergleich zu einem „üblichen Kantinenessen“) zubereitet wäre.

Salz und Pfeffer sind an den Tischen zum eigenständigen Nachwürzen bereitzustellen.

Lebensmittelabfälle müssen durch das Angebot von Portionsgrößen, Darreichungsform und optimierte Produktionsprozesse vermieden werden.

### 7.7.5. Hygiene

Über ein Qualitätsmanagement nach den HACCP-Richtlinien wird verfügt und garantiert dem LANUV eine Lieferfirma- und Rohwarenkontrolle gemäß HACCP-Richtlinien.

Die folgenden Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene sind einzuhalten:

- EU-Hygienepaket (01.01.06)

<sup>7</sup> <https://www.bzfe.de/inhalt/allergenkennzeichnung-1878.html>;  
<https://www.bll.de/de/lebensmittel/kennzeichnung/lebensmittelinformationsverordnung>

- Basis-VO 178/2002
- Lebensmittelinformationsgesetz (LMIV)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die Angaben bieten keine Garantie auf Vollständigkeit.

Für die im Zusammenhang mit der Dienstleistung verwendeten Reinigungsprodukte ist ein **Reinigungsplan** aufzustellen und eine Schulung der Mitarbeitenden mind. 1 x pro Jahr und bei Neueinstellung durchzuführen. Der Plan enthält Dosierungsvorrichtungen bzw. -anleitungen für das Reinigungsmittel. Darüber hinaus sind erlaubte **umweltfreundliche Putzmittel** auf diesem Plan vermerkt und zu bevorzugen. Produktdatenblätter sind bei Bedarf über den Einsatz der Reinigungsmittel sowie des Reinigungsplans dem LANUV vorzulegen.

#### **7.7.6. Verpackungen und holzbasierte Artikel**

**Umweltfreundliche Mehrwegverpackungen und Großgebilde** sind zu bevorzugen.

Papierprodukte wie Küchenpapier, Bürobedarf oder Papierservietten, die bei der Erbringung der Dienstleistung benutzt werden, müssen aus **Recyclingfasern oder Frischfasern aus nachhaltiger Forstwirtschaft** (EU-Umweltzeichen, FSC, PEFC, Blauer Engel, einem nationalen Umweltzeichen oder gleichwertig) oder aus **Mehrwegmaterial** (z. B. Stoff) hergestellt sein.

An der separaten Kaffee-Station zur Selbstbedienung sollen ebenfalls **Mehrweg- und Nachfüllsysteme** zur Verfügung stehen, ohne den Einsatz von Einzelverpackungen von Milch und Zucker. Für Kaffee- und Teebecher zum Mitnehmen werden ausschließlich Mehrwegsysteme verwendet.

Alle Speiseangebote zum Mitnehmen werden im **Mehrwegsystem** angeboten und/oder die Mitarbeitenden zum Mitbringen von Mehrwegsystemen aufgefordert.

#### **7.7.7. Kommunikation, Aktionen und Kantinenausschuss**

Als Ergebnis des Projektes „Nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Kantinen“ im Sommer/Herbst 2017 (s. Anlage x) wurden Kommunikationsdefizite zwischen der LANUV Belegschaft und dem/der Pächter\*in identifiziert. Der Zweck eines **Kantinenausschusses** ist es, Transparenz zu schaffen und beidseitigen Wünschen Gehör zu verschaffen durch einen **Kommunikationsaustausch** nach allen Seiten. Alles unter Vorbehalt der Machbarkeit, Wirtschaftlichkeit und Realisierbarkeit.

Aufgaben können sein: Kommunikation, Steigerung der Anzahl der Kantinenbesucher, Preisgestaltung, Aktionstage oder Aktionen in Kooperation mit dem Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM) z. B. Gesundheitstage, attraktiver und transparenter Speiseplan, Mitarbeiterbefragung, etc.

Zeitlicher Rahmen: 2x pro Jahr und bei Bedarf. Zunächst interne Runde, der/die Pächter\*in können/sollen sich nach einer gewissen Zeit der jeweiligen Sitzung anschließen.

Ein **Feedbackkasten** für die Mitarbeitenden ist aufzuhängen und regelmäßig auszuwerten; bei Bedarf mit dem Kantinenausschuss.

Mindestens dreimal pro Jahr sollen einwöchige **Themenaktion** stattfinden. Die Gestaltung kann mit dem Kantinenausschuss abgestimmt werden. Wesentliche Inhalte dieser Aktionen können zum Beispiel sein:

- Sport- und/oder Kulturereignisse
- Jahreszeiten / Festtage
- Gesundheit / Fitness
- Aktionen der DGE
- Aktionen mit Krankenkassen
- gesunde Ernährung
- Kochevents
- Saisonale Woche z. B. Spargel

Grundsätzlich ist der Kantinenausschuss für jegliche Anregungen offen, insbesondere in Bezug auf nachhaltige Aspekte.

## **7.8. Veranstaltungscatering**

### **7.8.1. Intern**

Veranstaltungen mit gastronomischen Angeboten werden vom LANUV nach Absprache in Anspruch genommen. Diese Dienstleistungen beinhalten das Eindecken und Abräumen im jeweiligen Konferenzraum/-bereich sowie die Lieferung eines Angebots wie z. B. Heiß- und Kaltgetränken, warme/kalte Snacks, Obst, Gebäck oder Kuchen entsprechend dem Auftragsumfang. Mit dem Cateringpreis sind alle Kosten (wie z.B. Eindeckkosten, Servicekosten, Lebensmittel) abgegolten.

Aufgrund des Neubaus und des Vorhandenseins von größeren Tagungsräume wird der Standort Duisburg voraussichtlich vermehrt für Veranstaltungen oder Tagungen genutzt. Hier ist mit einer höheren Versorgungsnachfrage zu rechnen.

### **7.8.2. Extern**

Die Nutzung der Küchen für **externes Catering** ist nach einer schriftlichen gesonderten Vereinbarung mit dem LANUV **möglich**. Das LANUV Tagesgeschäft darf zu keiner Zeit durch ein evtl. externes Catering beeinträchtigt werden. Vertragsbedingungen wie z. B. über kostendeckende Regelungen entsprechend der Kantinenrichtlinien sind hierzu separat zu verhandeln und zu vereinbaren.

## **8. Zuschlagskriterien**

Vor der Angebotsabgabe **muss** der/die Bieter\*in die Räumlichkeiten/Kantine besichtigen.

Eine entsprechende Bescheinigung soll bereits mit Angebotsabgabe vorgelegt werden.

Als Wertungskriterien werden der Preis für die Essensteilnehmenden (zu 40%) sowie die Qualität (zu 60 %) des eingereichten Angebots sowie des Eindrucks aus einem persönlichen Gespräch zugrunde gelegt. Es können jeweils höchstens 40 Punkte für den Preis und 60 Punkte für die Qualität erreicht werden also insgesamt maximal 100 Punkte.

Der Zuschlag wird auf das Angebot erteilt, das insgesamt den höchsten Punktwert erzielt hat. Bei Punktgleichheit erhält das inhaltlich bessere Angebot den Vorzug (höherer Punktwert des Zuschlagskriteriums "Qualität"). Sollte diese Punktzahl ebenfalls identisch sein entscheidet das Los.

Zur Vergleichbarkeit der Angebote hat der/die Bieter\*in die nachstehenden Unterlagen einzureichen:

## 8.1. Preis

Bitte unter 8.1.1 Preise pro Speise angeben. Alle **Einzelpreise** werden aufaddiert, der günstigste **Gesamtpreis** erhält die Höchstpunktzahl von 20 Punkten = 20%.

Bitte unter 8.1.2 Preise pro Speise angeben. Alle **Einzelpreise einer Hauptmenülinie** werden aufaddiert, der **günstigste Durchschnittspreis** pro Gericht ermittelt, erhält die Höchstpunktzahl von 20 Punkten = 20%.

Zu beachten ist, dass ein Gericht („Hit des Tages“) pro Tag einen Preis von 4,50 € nicht überschreiten darf.

### 1. Bepreisung vorgegebene Wochenspeisepläne

Zu bepreisen sind die **Wochenspeisepläne 1 bis 4 gem. der DGE-Musterspeisepläne** aus <https://www.jobundfit.de/rezepte/speiseplaene/> unter Berücksichtigung des Bioanteils gemäß Wareneinsatzsystem (s. 7.7).

### 2. Bepreisung selbst entworfene Wochenspeisepläne

Zu bepreisen ist darüber hinaus der selbst entworfene Menüzyklus (s. 8.2 Qualität Nr. 2).

## 8.2. Qualität

- Aspekte der Nachhaltigkeit auf max. 5 DIN A 4 Seiten.** Wie gehen Sie mit den genannten Nachhaltigkeitskriterien in der Leistungsbeschreibung um? Dabei können z. B. folgende Punkte berücksichtigt werden: Einführung von Mehrwegbechern, Lebensmittelabfallvermeidung, Schulungen, Kommunikation, Gesundheitsaspekte, Lieferantennetzwerk, soziale Kriterien, Ausbildungsbetrieb, etc.
- Einreichung von **Speiseplänen eines Menüzyklus von 4 Wochen** inkl. Preise, Kennzeichnung, etc, s. Punkt 7.7.3. Aus den Plänen soll zudem die Kombinierbarkeit bzw. die Austauschbarkeit von einzelnen Komponenten hervorgehen.
- Beispiele von **3 Aktionswochen** über ein Jahr verteilt inkl. Speisen, Dekoration, Kommunikationsmöglichkeiten, etc. **auf max. 6 DIN A4 Seiten.**

Das LANUV bewertet jedes eingereichte Angebot separat gem. untenstehender Bewertungsmatrix.

Der Zuschlag wird dem unter Berücksichtigung aller Umstände wirtschaftlichsten Angebot erteilt. Dabei werden folgende Kriterien berücksichtigt:

Nr.	Kriterium	Maximale Punktzahl	Gewichtung %
<b>1</b>	<b>Preis</b>	<b>40</b>	<b>40%</b>
1.1	Bepreisung von 4 Wochen (DGE Speisepläne 1-4)	20	20%
<b>1.2</b>	Bepreisung des selbst entworfenen Menüzyklusses von 4 Wochen, der den DGE Speiseplänen vergleichbar sein muss, auch hinsichtlich der Portionsgrößen	20	20%
<b>2</b>	<b>Qualität</b>	<b>60</b>	<b>60%</b>
2.1	Aspekte der Nachhaltigkeit	15	15%
2.2	Speisepläne eines Menüzyklusses von 4 Wochen	10	10%

2.3	3 Aktionswochen	10	10%
2.4	Eindruck aus einem persönlichen Gespräch mit dem Gremium, in dem das eingereichte Konzept zu den Punkten 2.1 bis 2.3 erläutert und persönlich vorgestellt wird	25	25%
	<b>Summe</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

Die nach einer Vorbewertung aus dem Bewertungsschema (ohne die Punkte aus 2.4) aussichtsreichsten 5 Bewerber\*innen werden vom LANUV zu einem persönlichen Gespräch mit einem Gremium eingeladen. Hieraus erfolgt die Bewertung gem. 2.4 mit maximal 25 Punkten.

Gesprächsthemen können neben der Erläuterung des eingereichten Konzeptes sein:

Wirtschaftlichkeitsaspekte, Nachhaltigkeitsaspekte (sparsamer Umgang mit Energie und Wasser, Bioqualität der Speisen etc.), Attraktivität von Kantinenessen, Umgang mit Kundenbeschwerden und Wünschen.

### **8.3. Maßgeblichkeit der angebotenen Preise im ersten Betriebsjahr**

Der/die ausgewählte Bieter\*in ist verpflichtet, die Speisen aus den bepreisten Wochenplänen im ersten Betriebsjahr zu diesen Preisen auch tatsächlich so anzubieten. Im Wechsel mit diesen können eigene vergleichbare Wochenpläne aufgestellt werden. Die Portionsbemessung ist beizubehalten.

## **9. Kündigung**

Der Vertrag je Los wird zunächst für die Dauer von 1 Jahr fest abgeschlossen.

**Der Vertrag je Los beginnt mit der Überlassung der Räumlichkeiten.** Die Überlassung kann für beide Lose frühestens am 02.01.2019 erfolgen.

Für beide Lose gilt: Der Kantinenbetrieb kann jederzeit, **spätestens** jedoch zum 01. April 2019 aufgenommen werden.

Der Vertrag je Los endet jeweils nach 1 Jahr.

Er verlängert sich jeweils um ein Jahr bis zu einer Höchstlaufzeit von 6 Jahren, wenn er nicht von einer Vertragspartei unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 9 Monaten zum Vertragsende schriftlich gekündigt wird.

Im ersten Vertragsjahr tritt an die Stelle der 9-monatigen Kündigungsfrist einmalig eine 6-monatige.

Das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt hiervon unberührt. Ein wichtiger Grund ist insbesondere gegeben, wenn die/der Pächter\*in trotz Mahnung in erheblicher Weise gegen ihre/seine vertraglichen Pflichten verstößt.

Bei groben Verstößen ist eine außerordentliche (fristlose) Kündigung auch ohne Mahnung zulässig.