

Leistungsbeschreibung

für das Vergabeverfahren

der HSPV NRW über

die Verpachtung der Kantine am Studienort Köln

Geschäftszeichen: 22.2.26.10
Vergabenummer: 211.26.126

1. Auftraggeber

Auftraggeber ist das Land Nordrhein-Westfalen, vertreten durch das Ministerium des Innern NRW (IM NRW), dieses vertreten durch die Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung NRW (HSPV NRW), Haidekamp 73, 45886 Gelsenkirchen, und diese vertreten durch ihren Präsidenten. An der Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung Nordrhein-Westfalen (HSPV NRW) werden an neun Studienorten (Aachen, Bielefeld, Duisburg, Dortmund, Gelsenkirchen, Hagen, Herne, Köln und Münster) rund 14.500 Studierende für die Laufbahngruppe 2, erstes Einstiegsamt, bei der Polizei, der Landesverwaltung, der Kommunalverwaltung und der Rentenversicherung ausgebildet. Dabei werden sechs Bachelorstudiengänge angeboten: Staatlicher Verwaltungsdienst – Allgemeine Verwaltung (LL.B.), Polizeivollzugsdienst (B.A.), Kommunaler Verwaltungsdienst – Allgemeine Verwaltung (LL.B.), Kommunaler Verwaltungsdienst – Verwaltungsbetriebswirtschaftslehre (B.A.), Verwaltungsinformatik (B.A.) und Rentenversicherung (LL.B.). Des Weiteren bietet die HSPV NRW einen eigenen Masterstudiengang, den Master of Public Management (MPM), an.

2. Allgemeines

Die Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung NRW (HSPV NRW) sucht für den Studienort Köln zum 01.09.2026 eine Pächterin oder einen Pächter für die Bewirtschaftung der Kantine.

Der Vertrag soll neben der werktäglichen Versorgung der Studierenden, Lehrenden und Beschäftigten auch das Catering für Tagesveranstaltungen, Großveranstaltungen und für – durch die HSPV NRW finanzierte – Besprechungen beinhalten.

Der Vertrag wird über eine Laufzeit von 36 Monaten, mit zweimaliger Option der Verlängerung durch den Verpächter um weitere zwölf Monate, geschlossen. Die ersten sechs Monate gelten als Probezeit mit beiderseitigem Kündigungsrecht. Die maximale Vertragslaufzeit beträgt somit 60 Monate. Schließzeiten über zwei Wochen werden nicht auf die Probezeit angerechnet. Die Verlängerungsoption ist mindestens drei Monate vor Ablauf des Vertragszeitraums in Textform auszusprechen.

Für den Kantinenbetrieb wird eine funktionsfähige, bedarfsgerecht ausgestattete Küche zur Verfügung gestellt. Personal wird nicht gestellt. Eine Pacht wird nicht erhoben. Betriebskosten (Wasser, Heizung, Strom) sowie die Wartung der Gebäudetechnik und der Geräte werden vom Verpächter übernommen.

Die genannten Leistungen werden unter der Voraussetzung übernommen, dass die dadurch erzielten Ersparnisse von dem Pächter durch sozialverträgliche Preise an den Kunden weitergegeben werden.

Die Anzahl der verkauften Mahlzeiten hängt vom Angebot und der Qualität der Speisen ab, wobei es keine garantierte Mindestabnahmemenge gibt.

Zweifelsfragen sind vor Angebotsabgabe zu klären. Ortstermine können auf Wunsch vereinbart werden.

Nachforderungen, die ihre Ursache in nicht ausreichender Unterrichtung des Leistungsumfanges oder irrtümliche Auffassungen hierüber haben, werden nicht anerkannt.

Die Positionen des Leistungsverzeichnisses dürfen nicht geändert werden.

Bei der Angebotsabgabe ist zu beachten, dass im Falle einer Auftragserteilung die Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Landes (Kantinenrichtlinien) – RdErl. d. Finanzministeriums - B 3115 - 0.3 - IV A 2 v. 15.1.2015, MBl. NRW. 2015 S. 44, in der jeweils gültigen Fassung in Verbindung mit dieser Leistungsbeschreibung Vertragsbestandteil werden.

Alle Preise sind in Euro anzugeben.

3. Allgemeiner Beschaffungsgegenstand

Vom Bieter sollen insbesondere die folgenden Leistungen erbracht werden:

Führung der Kantine

- Neben Heiß- und Kaltgetränken ist ein abwechslungsreiches Angebot an kalten und warmen Speisen sowie Salaten gewünscht. Dabei werden insbesondere Speisen zum Mitnehmen nachgefragt. Es sollen jedoch nach Bedarfslage auch komplette Mittagsgerichte angeboten werden.
- Die regelmäßigen Öffnungszeiten beginnen um 07:30 Uhr und enden nicht vor 14:00 Uhr. Aktuell finden studienbetriebsbedingt in der Zeit vom 06.07.-31.08. und in der Zeit vom 22.12.-04.01. nur vereinzelte bzw. keine Lehrveranstaltungen statt, daher ist hier ein Kantinenbetrieb nur nach Absprache notwendig.
- Betriebsbedingt abweichende Öffnungszeiten sind mit dem Verpächter abzustimmen. Bei Abweichungen unterhalb einer Woche ist die Zustimmung der Verwaltungsleitung vor Ort einzuholen, darüber hinaus ist die Abweichung mit dem Dezernat 22.2 abzustimmen.
- Die Reinigung im Küchen- und Thekenbereich (Hygienebereich) obliegt dem Pächter.

Veranstaltungscatering

- Catering für große und kleine Veranstaltungen am jeweiligen Studienort auf Bestellung.
- Die Pächterin/ der Pächter hat alle personellen Leistungen für Aufbau und Zubereitung sowie das entsprechende Equipment zur Herrichtung eines Buffets selbst zur Verfügung zu stellen. Das in der Inventarliste genannte Inventar kann selbstverständlich verwendet werden.
- Der Aufbau des Buffets und der Getränke bzw. die Bereitstellung der bestellten Speisen und Getränke hat rechtzeitig (mindestens 30 min vor Beginn der Veranstaltung oder der Buffeteröffnung) zu erfolgen.
- Die Rücknahme bzw. Reinigung des zur Verfügung gestellten Equipments hat spätestens bis zum Dienstbeginn des Folgetages (6.30 Uhr) zu erfolgen

Nach Abschluss des Vertrages nimmt die Pächterin / der Pächter seine werktägliche Arbeit in der Kantine der HSPV NRW auf. Das Veranstaltungscatering erfolgt auf Abruf. Im Detail ist dafür bei Tagesveranstaltungen folgender Verfahrensablauf vorgesehen:

1. Der Verpächter teilt der Pächterin / dem Pächter schriftlich per E-Mail das genaue Datum, das Thema, die geschätzte Teilnehmerzahl und den geplanten Ablauf der Veranstaltung ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn mit.



2. Die Pächterin / der Pächter erstellt binnen einer Woche nach Erhalt der Anfrage einen Menüvorschlag und übermittelt diesen per E-Mail. Er wird mit dem Verpächter abgestimmt und bestätigt.
3. Spätestens sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn teilt der Verpächter der Pächterin / dem Pächter die tatsächlich zu bewirtende Personenzahl sowie das verbindliche Datum, Uhrzeit und endgültigen Ablauf der Veranstaltung mit.

Die Personenanzahl im Leistungsverzeichnis für warmes und kaltes Buffet ergibt sich jeweils aus den aktuell vorliegenden Zahlen zu geplanten Veranstaltungen am jeweiligen Studienort und stellt die **geschätzte Abnahme innerhalb von fünf Jahren** dar; sie ist allerdings keinesfalls als garantierte Mindestabnahmemenge zu werten. Bei den Flaschen-Getränken wird von Kommissionspreisen ausgegangen. Bei der Preiskalkulation des Buffets sind sämtliche anfallende Kosten zu berücksichtigen.

Der Lageplan und die Ausstattung können den Vergabeunterlagen entnommen werden.

4. Eignungskriterium Berufserfahrung

Erforderlich sind eine mindestens fünfjährige Erfahrung in der Gastronomie oder eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch mit dreijähriger Berufserfahrung. Diese Qualifikation hat entweder die Pächterin / der Pächter selbst oder der für den Einsatz in der Kantine der HSPV NRW vorgesehene Mitarbeiter vorzuweisen. Sie ist in einem aussagekräftigen Lebenslauf zu dokumentieren. Diese Anforderungen sind während der gesamten Vertragslaufzeit einzuhalten.

5. Angebotsinhalt

Es sind mindestens fünf verschieden belegte Brötchen und mittags mindestens ein Mittagsgeschicht anzubieten. Dies kann ein Salat mit Eiweißquelle (Putenbrust, Ei etc.) oder ein warmes Gericht sein.

Aufgrund der entsprechend ausgestatteten Küche (vgl. Punkt 9) soll daneben auch eine vegetarische Variante des Mittagsgeschichtes zur Verfügung stehen.

Der Buffetvorschlag, dessen preisliche Gestaltung im Leistungsverzeichnis maßgeblich für das Zuschlagskriterium „Preis“ ist, hat eine Vorspeise, eine Hauptspeise, ein Dessert und ein Getränk, jeweils mit einer vegetarischen Variante, zu beinhalten.

6. Preisobergrenzen

Für eine Tagesveranstaltung dürfen die Kosten gemäß interner Bewirtschaftungsrichtlinie pro Person nicht höher als 20,80 € inkl. Mehrwertsteuer und Nebenkosten liegen. Eine Überschreitung dieses Betrages führt zum Ausschluss des Angebotes. In diesem Preis müssen neben der Buffet-Portion auch 2 Heißgetränke und 1 Kaltgetränk inkludiert sein.

Für interne Besprechungen dürfen die Kosten gemäß interner Bewirtschaftungsrichtlinie pro Person nicht höher als 3,00 € inkl. Mehrwertsteuer und Nebenkosten liegen. Bei diesen Veranstaltungen werden lediglich Kaffee, Tee, Wasser und Kekse gereicht. Eine Überschreitung dieses Betrags führt zum Ausschluss des Angebotes.

Ferner dürfen im laufenden Kantinenbetrieb die folgenden Preise nicht überschritten werden:

Belegte Brötchen

Einfach belegtes normales Brötchen	1,50 €
Einfach belegtes Körnerbrötchen	1,80 €
Mehrfach belegtes normales Brötchen (z.B. Tomate + Mozzarella)	2,10 €
Mehrfach belegtes Körnerbrötchen (z.B. Tomate + Mozzarella)	2,30 €

Warme Snacks

Frikadelle	1,90 €
Schnitzel	2,50 €
Bratwurst	2,00 €

Getränke

0,2 l Kaffee und Tee	0,80 €
0,5 l Wasser	1,30 €
0,5 l Softdrinks	1,50 €

Die Preisgestaltung des Mittagsgerichtes soll nach Komponenten (Eiweißquelle, Sättigungsbeilage, Vitaminbeilage) vorgenommen werden. Die Kombination von zwei beliebigen Komponenten darf einen Preis von 4,50 € dabei nicht übersteigen.

Es steht den Bietern selbstverständlich frei, darüber hinaus weitere Gerichte anzubieten.

Die o.a. angegebenen Preise basieren auf dem aktuell gültigen Kantinenkonzept der HSPV. Es wird darauf hingewiesen, dass sich Kantinenkonzept der HSPV derzeit in der Überarbeitung befindet. Eine Anpassung der oben genannten Preisgrenzen an die aktuelle Marktentwicklung ist noch für das Jahr 2026 geplant. Ziel dieser Novellierung ist es zudem, dem künftigen Pächter bei der Preis- und Angebotsgestaltung mehr Flexibilität und unternehmerische Freiheit einzuräumen. Die angepassten Konditionen können nach Inkrafttreten der neuen Richtlinie einvernehmlich in den Vertrag einbezogen werden.

7. Zuschlagskriterien

Maßgeblich für die Zuschlagserteilung ist der Preis der angebotenen Leistung. Anhand des Leistungsverzeichnisses wird er zu 60 % in die Bewertung einfließen.

Die Qualität der angebotenen Leistung fließt zu 40 % in die Wertung ein. Sie ergibt sich aus den folgenden Kriterien:

- Bieter, die eine spezifische Berufserfahrung im Bereich des Kantinenwesens vorweisen können, werden bevorzugt berücksichtigt. Das Kriterium ist auch erfüllt, wenn der für die Betreuung der Kantine vorgesehene Mitarbeiter eine entsprechende Erfahrung vorweisen kann. Sie ist mit einem aussagekräftigen Lebenslauf nachzuweisen und in Jahren und Monaten anzugeben. Sie fließt zu 10 % in die Bewertung ein.
- Zudem wird ein Konzeptgespräch mit den Bietern geführt, das insbesondere auf folgende Fragen eingehen wird:



- Wie die Zusammenarbeit mit der HSPV NRW funktionieren soll
- Welche Erwartungen der Bieter hat
- Wie die werktägliche Erreichbarkeit sichergestellt ist
- Welche unternehmensbezogenen Regelungen zur Sicherstellung der Leistungserbringung vorliegen (Krankheit, Kündigung etc.)
- Wie das Beschwerdemanagement aussehen kann

Das Konzeptgespräch fließt zu 20 % in die Bewertung hinein.

- Gewünscht ist außerdem, dass die Bieter in ihrem Betrieb nachhaltig handeln. Dieser Aspekt wird im Rahmen des Konzeptgespräches ebenfalls thematisiert und fließt zu weiteren 10 % in die Bewertung mit ein.

Die Bewertungsmatrix sieht demnach wie folgt aus:

7.1. Spezifische Berufserfahrung (10 %)

Die Spezifische Erfahrung wird wie folgt bewertet: 1 Punkt erhält ein Bewerber, der bereits Erfahrung im Bereich des Kantinenwesens vorzuweisen hat. Ist dies nicht der Fall, erhält der Bewerber 0 Punkte.

7.2. Konzept (20 %)

Das eingereichte Konzept wird im Rahmen eines Konzeptgespräches bewertet. Die Bewertung erfolgt auf Basis des Gesamteindrucks des Gesprächs und der darin präsentierten Inhalte anhand eines Schulnotensystems (Noten 1 bis 6, inklusive halber Notenstufen):

- Note 1 (sehr gut): Das Konzeptgespräch hinterlässt einen exzellenten Gesamteindruck; alle Anforderungen werden herausragend und zweifelsfrei erfüllt.
- Note 2 (gut): Das Gespräch hinterlässt einen vollkommen überzeugenden Gesamteindruck; die Anforderungen werden vollständig und ohne Einschränkungen erfüllt.
- Note 3 (befriedigend): Das Gespräch hinterlässt einen soliden Gesamteindruck; die Anforderungen werden im Wesentlichen und ohne gravierende Mängel erfüllt.
- Note 4 (ausreichend): Das Gespräch hinterlässt einen mäßig überzeugenden Gesamteindruck; trotz erkennbarer Schwächen werden die Mindestanforderungen noch erfüllt.
- Note 5 (mangelhaft): Das Gespräch hinterlässt einen unzureichenden Gesamteindruck; wesentliche Anforderungen werden nicht erfüllt.
- Note 6 (ungenügend): Das Gespräch hinterlässt keinen verwertbaren Gesamteindruck; die Anforderungen werden verfehlt.

Aus den vergebenen Noten wird im Anschluss ein Ranking aller Bieter erstellt. Auf Basis dieses Rankings erfolgt die finale Punktevergabe für dieses Zuschlagskriterium:

- Der Bieter, der mit seinem Konzeptgespräch die beste Note erzielt hat und somit am besten überzeugen konnte, erhält die Maximalpunktzahl von 1 Punkt.
- Der Bieter am Ende des Rankings (schlechteste Note) erhält 0 Punkte.
- Die verbleibenden Bieterplätze zwischen dem ersten und dem letzten Platz des Rankings werden – in Abhängigkeit von der Gesamtanzahl der wertbaren Bieter – linear interpoliert. Bei Notengleichstand erhalten die betroffenen Bieter denselben Rangplatz und dieselbe interpolierte Punktzahl.

7.3. Nachhaltigkeit (10 %)

Im Rahmen des Konzeptgespräches werden die Bieter aufgefordert, Stellung zur Nachhaltigkeit in ihren Unternehmen zu nehmen. Bieter, die mindestens 3 Maßnahmen benennen können, die zur Nachhaltigkeit in ihrem Unternehmen beitragen, erhalten 1 Punkt. 0 Punkte erhalten Bieter die weniger als 3 solcher Maßnahmen benennen können.

7.4. Preis (60 %)

Beim Preis werden die Punktzahlen interpoliert; der Bieter mit dem niedrigsten Preis erhält 1 Punkt. Ein Angebot mit dem 2-fachen oder höheren Preis erhält 0 Punkte. Dazwischen wird linear interpoliert, wobei auf zwei Stellen nach dem Komma gerundet wird.

7.5. Konzeptgespräch

Alle Bieter werden zu einem Konzeptgespräch eingeladen, bei welchem sie das Konzept, sowie die weiteren Punkte und ihr Unternehmen präsentieren können. Hier gibt es auch abseits der Bieterfragen die Möglichkeit Fragen zu stellen. Das Konzeptgespräch fließt nicht in die Bewertung ein.

8. Angebotserstellung

Nebenangebote sind nicht zugelassen.

Bitte fügen Sie Ihrem Angebot bei:

- Lebenslauf der Pächterin / des Pächters oder der für den Einsatz in der HSPV NRW vorgesehenen Mitarbeiterin / des für den Einsatz in der HSPV NRW vorgesehenen Mitarbeiters (siehe auch Zuschlagskriterien)
- Referenzen der Pächterin / des Pächters oder der für den Einsatz in der HSPV NRW vorgesehenen Mitarbeiterin / des für den Einsatz in der HSPV NRW vorgesehenen Mitarbeiters
- ausgefülltes Leistungsverzeichnis
- Angebotsvorschlag für die Kantine mit entsprechenden Preisen
- Buffetvorschlag für Veranstaltungscatering

9. Spezifischer Beschaffungsgegenstand

Im Studienort Köln, Erna-Scheffler-Straße 4, 51103 Köln, wird eine funktionsfähige und ausgestattete Küche zur Verfügung gestellt. Die Kantine ist derzeit mit den in der beigefügten Inventarliste genannten Geräten sowie Geschirr und Besteck ausgestattet.

Die Kapazität im Nutzeraufenthaltsbereich beträgt ca. 80 Sitzplätze auf ca. 185 m². Der Küchenbereich ist ca. 60 m² groß und verfügt über ein Tiefkühlager, ein Kühlager, ein Trockenlager sowie weitere Kühlschränke, eine Spülstraße und Umkleieräume mit WC und Duschgelegenheiten. Am Studienort Köln studieren und arbeiten durchschnittlich ca. 2.000 Personen täglich, ca. 500 davon in der Außenstelle.

Wichtiger Hinweis zur Ausstattung und Modernisierung:

Um dem zukünftigen Betreiber optimale, zeitgemäße und bedarfsgerechte Arbeitsbedingungen zu HSPV NRW

garantieren, beauftragt die Vergabestelle derzeit eine professionelle Kantinenfachplanung. Ziel ist es, die Küchenausstattung an den tatsächlichen, modernen Bedarf anzupassen und noch im laufenden Kalenderjahr umfassend zu modernisieren und aufzuwerten.

Die beigefügte Inventarliste stellt lediglich den aktuellen Ist-Zustand zum Zeitpunkt der Ausschreibung dar. Im Zuge der geplanten Modernisierung können einzelne Altgeräte entfallen und durch neue, bedarfsgerechte Geräte ersetzt werden.

Da der Pachtvertrag voraussichtlich vor Abschluss dieser Modernisierungsmaßnahme geschlossen wird, vereinbaren die Parteien bereits jetzt, dass kein Rechtsanspruch auf die Bereitstellung exakt der in der aktuellen Inventarliste aufgeführten Einzelgeräte besteht. Der Pächter verpflichtet sich, die Modernisierungsmaßnahmen und den damit verbundenen Gerätetausch zu dulden.

Bei Pachtbeginn wird der dann vorhandene Zustand in einem vorläufigen Übergabeprotokoll festgehalten. Nach Abschluss der Modernisierung wird die Inventarliste durch ein finales, beiderseits zu unterzeichnendes Protokoll ersetzt, welches ab diesem Zeitpunkt den vertraglich geschuldeten Ausstattungsumfang verbindlich festlegt.

10. Verfahrensablauf

Das Vergabeverfahren ist als Öffentliche Ausschreibung angelegt. Die Bieter haben somit ihre vollständigen Angebote bis zum Ablauf der Angebotsfrist über das Bietertool des Vergabemarktplatzes einzureichen. Fehlende Unterlagen können nur im Rahmen der rechtlichen Möglichkeiten nachgefordert werden. Der Auftraggeber behält sich jedoch vor auf eine Nachforderung zu verzichten und unvollständige Angebote ohne Nachforderung auszuschließen. Zweifelsfragen sind vor Angebotsabgabe zu klären.

Eine Verhandlung über das Angebot ist in dem Verfahren nicht vorgesehen. Aufklärung über unklare Angebotsbestandteile kann nur in dem engen rechtlich zulässigen Rahmen durch den Auftraggeber erfolgen.

Sofern der Zuschlag auf Ihr Angebot bis zum Ablauf der Bindefrist nicht erteilt wurde, konnte Ihr Angebot nicht berücksichtigt werden. Auf § 46 Abs. 1 UVgO wird hingewiesen.