

## Leistungsbeschreibung

### **VORWORT**

In den Bundeswehrliegenschaften des Regionalverbundes 25 (Friesland, Ostfriesland, Emsland) soll Dienstleistungskonzession für die Automatenversorgung vergeben werden.

### **HINWEIS ZUR BUNDESWEHR**

Auch wenn sich der Regelbetrieb an den o. g. Standorten mit einer zivilen Einrichtung vergleichen lässt, so handelt es sich doch um eine Liegenschaft der Bundeswehr. Diese hat ggf. im Rahmen der Landes- und Bündnisverteidigung, aber auch in besonderen Not- und Katastrophenfällen besondere Aufgaben. In diesem Zusammenhang kann es notwendig werden Maßnahmen anzuordnen, die die Leistungserbringung der Auftragnehmerin bzw. des Auftragnehmers erschweren oder zu zusätzlichen materiellen oder/und personellen Aufwendungen führen.

Bewerberinnen oder Bewerber aus Ländern der beigefügten Staatenliste (Anlage 4 zum Vertrag) sowie Staatenlose dürfen Liegenschaften der Bundeswehr aus Sicherheitsgründen nur nach Einzelfallprüfung betreten. Somit ist es möglich, dass die Bewerbung einer solchen Bewerberin bzw. eines solchen Bewerbers bei dem Ausschreibungsverfahren nicht berücksichtigt werden darf. Aus Gründen der militärischen Sicherheit kann der Konzessionsgeber (KG) verlangen, dass die Betreiberin/der Betreiber einzelne Personen entweder nicht mit für den KG durchzuführenden Arbeiten betraut oder sie unverzüglich davon entbindet.

Die folgende Leistungsbeschreibung gibt einen detaillierten Überblick über die geforderten Leistungen im Einzelnen.

## Inhalt

1 Leistungsbeschreibung .....	3
2 Beschreibung der Standorte .....	3
3 Automatenversorgungsvertrag .....	3
4 Qualitätsstandards .....	4
4.1 Lebensmittelhygiene .....	4
4.2 Nachhaltigkeit .....	4
5 Kostenstruktur und Warenpreise .....	4
6 Technische Anforderungen .....	5
6.1 Allgemeine Anforderungen .....	5
6.2 Stellplätze .....	5
6.3 Anforderungen an die Automaten .....	5
6.4 Normative Verweisungen .....	6
6.5 Reinigung .....	6
6.6 Lieferumfang .....	6
6.7 Inbetrieb- und Abnahme .....	6
6.8 Warensortiment .....	7
6.9 Sonstige Betreuung, Wartung und Ersatzteilversorgung .....	7
7 Qualitätssicherung .....	8
8 Militärische Sicherheit .....	8

## 1 Leistungsbeschreibung

Vergeben wird eine Dienstleistungskonzession für die Automatenversorgung in den Bundeswehrliegenschaften des Regionalverbundes 25 (Friesland, Ostfriesland, Emsland) durch das Verpflegungsamt der Bundeswehr (VpflABw – nachfolgend als Konzessionsgeber – KG bezeichnet).

Im Rahmen der Konzession ist die Versorgung der Bundeswehrbeschäftigten durch Bereitstellung von Lebensmitteln und Getränken aus Automaten sicherzustellen. Ausschreibungsinhalt ist die Lieferung, Übergabe und Aufstellung der Automaten; deren Bestückung bzw. Belieferung sowie die Wartung, Ersatzteilversorgung und Reparatur. Die Konzession erstreckt sich auf den Regionalverbund 25 (Ostfriesland, Friesland, Emsland). Die Räumlichkeiten der ansässigen Versorgungseinrichtungen (Kantinenbetriebe) sind davon ausgenommen.

Die Automaten werden auf eigene Verantwortung und Rechnung der konzessions-nehmenden natürlichen oder juristischen Person (nachfolgend als Betreiberin/Betreiber bezeichnet) betrieben.

Es sind zumindest die in der Anlage 1 genannten Automaten zu betreiben. Die Betreiberin/der Betreiber ist berechtigt, daneben in Absprache mit den zuständigen Stellen der Bundeswehr weitere Automaten aufzustellen und zu betreiben. Auch ist eine Erweiterung um weitere Liegenschaften des Regionalverbundes 25 im beiderseitigen Einvernehmen möglich. Eine Entlohnung durch den Bund erfolgt nicht. Verluste defizitärer Automaten sind durch die Gewinne der rentablen Automaten auszugleichen (Mischkalkulation).

Eine Zusammenarbeit mit den vorhandenen Kantinenbetreibern (Bestückung der Automaten gegen Provision) ist gewünscht, aber keine Bedingung.

## 2 Beschreibung der Standorte

Der Regionalverbund 25 umfasst in den Regionen Ostfriesland, Friesland und Emsland die Bundeswehrstandorte Leer, Meppen, Ramsloh (Saterland), Schortens, Weener, Wilhelmshaven, Wittmund.

Die in der nachfolgenden Anlage 1 aufgeführte Mindestleistung ist verpflichtend zu erbringen. Eine Erweiterung um weitere Automaten ist möglich und ausdrücklich gewünscht.

## 3 Automatenversorgungsvertrag

Es wird ein Automatenversorgungsvertrag abgeschlossen. Aus diesem ergeben sich die konkreten Vertragspflichten.

Der Vertrag wird für eine Laufzeit von 5 Jahren, frühestens ab dem 01.05.2025 vergeben. Die Leistungspflicht beginnt für den einzelnen Standort spätestens drei Monate nach Schaffung der technischen Voraussetzungen durch den Bund.

Der Vertrag ist kündbar mit einer Frist von sechs Monaten zum Ende des Kalenderhalbjahres. Bei mangelnder Wirtschaftlichkeit des gesamten Automatenverbundes ist eine Teilkündigung einzelner Standorte mit einer Kündigungsfrist von drei Monaten zum Quartalsende möglich. Die Auslastung der einzelnen Automaten ist durch Übersendung geeigneter Unterlagen (z. B. Jahres/ Monatsabschlüsse, betriebswirtschaftliche Auswertungen) nachzuweisen. Vor einer Teilkündigung sind alternative Bedarfsdeckungsformen durch die Betreiberin/den Betreiber aufzuzeigen.

## 4 Qualitätsstandards

### 4.1 Lebensmittelhygiene

Die Betreiberin/der Betreiber hat die Bestimmungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-rechts sowie die Hygienebestimmungen der Bundeswehr (Zentralvorschrift A1- 840/12-4001 in der jeweils gültigen Fassung (wird im Rahmen des Vergabeverfahrens zur Verfügung gestellt) zu beachten. Die zur Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen zuständigen Stellen der Bundeswehr sind berechtigt die Automaten zu prüfen (§ 38 Abs. 2, 39 LFGB), im Rahmen ihrer fachlichen Aufgaben Weisungen zu erteilen und Proben zum Zwecke der Laboruntersuchung zu entnehmen.

Die Prüfung durch die amtliche Lebensmittelüberwachung der Bundeswehr ist seitens der Betreiberin/ des Betreibers zu ermöglichen. Dies beinhaltet ggf. auch die Öffnung der Automaten zur Prüfung der internen Produktionsprozesse im Rahmen von Ortsterminen, zu denen rechtzeitig geladen wird. Eine solche Prüfung kann auch bereits im Rahmen des Vergabeverfahrens, also vor Vertragsschluss, erforderlich werden und auch die externen Betriebs- bzw. Lagerstätten der Betreiberin/des Betreibers sowie eventueller Nachunternehmer betreffen. Die Betreiberin/der Betreiber verpflichtet sich, je nach Art der festgestellten Mängel diese selbst zu beheben oder diese durch die zuständige Stelle auf Antrag beheben zu lassen und den KG darüber zu informieren. Ein Vertragsschluss kommt nur zustande, wenn die Voraussetzungen des Lebensmittelrechtes gegeben sind.

Die Betreiberin/der Betreiber hat Automaten mit kühlpflichtigen Lebensmitteln vor der Inbetriebnahme der KG im Einzelfall anzuzeigen. Dieser zieht die amtliche Lebensmittelüberwachung der Bundeswehr hinzu.

### 4.2 Nachhaltigkeit

Produkte aus ökologischem Landbau und fairem Handel, sowie umweltschonend transportierte Lebensmittel sollen bevorzugt verwendet werden. Wo immer möglich, soll die Betreiberin/der Betreiber Nachhaltigkeitskriterien (Produktion und Transport der Automaten, Reduzierung von Abfall, effizienter Energie- und Wasserverbrauch und sozial verantwortliches Handeln) beachten.

## 5 Kostenstruktur und Warenpreise

Es wird eine Stellfläche mit Strom- und sofern erforderlich - auch Wasseranschluss zur Verfügung gestellt. Infrastruktur- und Medienkosten trägt der KG.

## 6 Technische Anforderungen

### 6.1 Allgemeine Anforderungen

Diese Leistungsbeschreibung legt die wesentlichen Eigenschaften von an- schlussfertigen, handelsüblichen Warenautomaten, die Bestückung bzw. Belieferung mit Lebensmitteln (Snacks und Getränke) sowie die Fernbetreuung, Wartung und Ersatzteilversorgung fest.

Sämtliche Leistungen sind in der beschriebenen Ausführung und in einem den anerkannten Regeln der Technik entsprechenden funktions-/gebrauchsfähigen Zustand zu liefern. Die in der Leistungsbeschreibung dargestellten technischen Forderungen sind verbindlich.

Die Betreiberin/der Betreiber verpflichtet sich die Leistungen fachlich und handwerklich entsprechend den anzuwendenden fachtechnischen Vorschriften unter Verwendung von einwandfreien, dem jeweiligen Stand der Technik entsprechenden Materialien und dem Einsatz der Aufgabe entsprechend qualifiziertem Personal zu erbringen. Insbesondere sind die Unfallverhütungsvorschriften strikt einzuhalten.

### 6.2 Stellplätze

Grundsätzlich werden innenliegende Aufstellungsorte bevorzugt, es ist jedoch unter Umständen in einigen Standorten notwendig, außenstehende Stellplätze zu verwenden. Es sind somit beide Varianten abzubilden. Dazu sind folgende Kriterien einzuhalten:

- Im Falle der Innenaufstellung: handelsübliches Gehäuse für die Innenaufstellung.
- Im Falle der Außenaufstellung: Aufstellung in wetter-, witterungsbeständigem und korrosionsbeständigem Gehäuse.

Grundsätzlich sind alle Stellplätze mit Stromanschlüssen ausgestattet. Wasseranschlüsse werden dort bereitgestellt, wo ein Bedarf an einem Heißgetränke-/Warmspeisenautomaten besteht (siehe Anlage 1). Sofern technische Anpassungen bzw. Erweiterungen notwendig sind, können diese nach Zuschlagserteilung erfolgen. Auch ist es möglich, weitere Anschlüsse zu legen, um einen Betrieb zu erproben.

Im Rahmen des Vergabeverfahrens kann ein Teil der Stellplätze vor Angebotsabgabe besichtigt werden.

### 6.3 Anforderungen an die Automaten

Die Automaten sind intuitiv zu bedienen.

- Die Sprachführung ist auf Deutsch, weitere Sprachen sind möglich.
- Die Automaten verfügen über ein bargeldloses Zahlungssystem (Giro/ Kreditkarte) mit „PIN“ und „kontaktlos“ und/oder ein Zahlungssystem mit Bargeld. Die Betreiberin/der Betreiber hat für die regelmäßige Bargeldentnahme zu sorgen und trägt hierfür die Verantwortung.
- Bei konkretem Bedarf sind auch Automaten spätestens sechs Monate nach entsprechender Anmeldung durch den KG bereitzustellen, die barrierefrei bedienbar sind.

- Die Automaten entsprechen dem Recht der EU und der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere den technischen und lebensmittelhygienischen Vorgaben sowie den in dieser Leistungsbeschreibung genannten Normen.

## 6.4 Normative Verweisungen

Für die angebotenen Positionen sind insbesondere nachfolgend genannte Gesetze, Rechtsverordnungen, Verwaltungsvorschriften sowie technischen Regeln und Normen einzuhalten. Sollte eine Norm nicht eingehalten werden (können), ist dies im Angebot explizit anzugeben und zu begründen.

1. DIN 10527 Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten
2. Delegierte VO (EU) 2019/2018 Energieverbrauchskennzeichnung von Kühlgeräten mit Direktverkaufsfunktion
3. LFGB Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
4. LMIV Lebensmittel-Informationsverordnung
5. Zentralvorschrift A1-840/12-4001 „Lebensmittelhygiene“

## 6.5 Reinigung

Die Reinigung und Desinfektion des Automaten ist Bestandteil des Full-Service- Vertrages.

## 6.6 Lieferumfang

Vor Auftragsdurchführung hat die Betreiberin/der Betreiber mit den zuständigen Stellen der Bundeswehr die baulichen Besonderheiten am Aufstellungsort der Geräte zu klären.

Dem Automaten sind die nachfolgenden handelsüblichen Firmenunterlagen in deutscher Sprache beizulegen:

- Betriebsanleitung bzw. Bedienungsanleitung
- ggfs. Sicherheitsdatenblätter
- Anwendungshinweise
- Servicedienstkontakte

## 6.7 Inbetrieb- und Abnahme

Nach der Aufstellung/Montage ist die Erstinbetriebnahme und die Inbetriebnahme der Automaten einschl. Zubehör, Bezahlvorgang und Erstausgabe der Waren zum Zwecke der Herstellung der Betriebsbereitschaft durch die Betreiberin/den Betreiber verpflichtend. Die im Zuge der Aufstellungs- und Montagearbeiten anfallenden Abfall- und Reststoffe sowie Verpackungen sind von der

Betreiberin/dem Betreiber einzusammeln und ggf. nach den gesetzlichen Bestimmungen zu entsorgen. Für eine möglicherweise notwendige Entsorgung aller während der Aufstellungs- und

Montagearbeiten eingesetzten oder nach ihrer Verarbeitung zurückbleibenden Gefahr- und/oder Arbeitsstoffe ist die Betreiberin/der Betreiber verantwortlich.

## 6.8 Warensortiment

Die Automaten haben handelsübliche Snacks (z. B. Süßwaren, Salzgebäck, Frucht- und Kaugummi), Kaltgetränke (z. B. Mineralwasser, Apfelschorle, Erfrischungsgetränke, Bier und Biermischgetränke), Heißgetränke (z. B. Kaffee, Tee) und Warmspeisen (z. B. Instantsuppen) vorzuhalten. Verpflichtend ist das sog. Basissortiment für alle Standorte.

Daneben ist gewünscht, dass eine Auswahl ernährungsbewusster Artikel (zucker-, salz- und fettreduzierte Artikel, vegetarische und/oder vegane Waren sowie pflanzliche Protein-Produkte) angeboten wird. Die Bereitstellung von Frischwaren (z. B. Sandwiches, Wraps, Obst) ist in einigen Standorten ebenfalls gewünscht, aber keine Bedingung.

Die konkrete Bestückung richtet sich nach dem Bedarf am Standort. Sie kann der Nachfrage entsprechend laufend angepasst werden. Die Bestückung ist so häufig durchzuführen, dass alle angebotenen Waren durchgängig erhältlich sind. Eine möglichst hohe Auswahl soll vorhanden sein. Hochprozentige alkoholische Getränke dürfen nicht angeboten werden.

Ein regelmäßiger Austausch der Betreiberin/des Betreibers mit den örtlichen Ansprechpartnern wird angestrebt. Auf die Kundenwünsche hinsichtlich des Warensortimentes sollte, z. B. im Rahmen von Erprobungsphasen, eingegangen werden.

## 6.9 Sonstige Betreuung, Wartung und Ersatzteilversorgung

Rechtzeitig vor Vertragsschluss hat die Betreiberin/der Betreiber die Telefonnummern seines Kundendienstes anzugeben.

Der Service der Betreiberin/des Betreibers muss von Mo-Do in der Zeit von 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr und Fr in der Zeit von 09:00 Uhr – 13:00 Uhr telefonisch/persönlich erreichbar sowie der deutschen Sprache mächtig sein. Bei Funktionsstörungen sind Reparaturen innerhalb einer Frist von 48 Stunden nach Bekanntwerden der Störung bei der Betreiberin/dem Betreiber mit Ausnahme von Wochenenden und Feiertagen nach Absprache durchzuführen.

Im Rahmen des Full-Service-Vertrages sind sämtliche Vor-Ort-Termine im Rahmen der Wartung, sonstigen Betreuung und Ersatzteilversorgung (Fahrten von Technikern, Arbeitszeiten sowie ggf. Ersatzteile) sowie die Bestückung mit Getränken abgegolten. Die Qualifikation der Servicetechniker garantiert die Betriebs- und Funktionssicherheit und eine konstant gute Produktqualität. Die Serviceleistungen werden nicht in Rechnung gestellt.

## 7 Qualitätssicherung

Die Betreiberin/der Betreiber stellt die Einhaltung der technischen Forderungen durch produktspezifische Prüfungen sicher. Sie/er verpflichtet sich, auf der Grundlage der in dieser Leistungsbeschreibung festgelegten Qualitätssicherungsforderungen, Maßnahmen zur Sicherstellung der vertragsgemäßen Beschaffenheit der Leistung durchzuführen.

Die Betreiberin/der Betreiber stellt die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Konformität der sich im Automaten befindlichen Waren mit den aktuell geltenden Lebensmittelgesetz en sicher und sorgt dafür, dass diese jederzeit gegeben ist.

## 8 Militärische Sicherheit

Bieter aus Ländern der beigefügten Staatenliste sowie Staatenlose dürfen Liegenschaften der Bundeswehr aus Sicherheitsgründen nur nach Einzelfallprüfung betreten. Somit ist es möglich, dass die Bewerbung eines solchen Bewerbers bei dem Ausschreibungsverfahren nicht berücksichtigt werden darf. Aus Gründen der militärischen Sicherheit kann der Bund verlangen, dass die Betreiberin/der Betreiber einzelne Personen entweder nicht mit für den Bund durchzuführenden Arbeiten betraut oder sie unverzüglich davon entbindet.

## Anlage:

### Anlage 1 Auflistung der Standorte - Mindestleistung 14 Automaten