

06 Leistungsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis

1 Darstellung der Beschaffung	2
1.1 Standort	2
1.2 Bedingungen zur Teilnahme am Open-House-Verfahren	2
2 Inhalt und Umfang der Leistung	3
2.1 Leistungsumfang und Vorgaben	3
2.1.1 Leistungsumfang	3
2.1.2 Vorgaben	4
2.2 Mitarbeiterrabatt	4
2.3 Gastronomisches Konzept	5
2.4 Preisgestaltung	5
2.5 Abrechnung und Nachweise	6
2.6 Kontrolle und Zusammenarbeit	6

06 Leistungsverzeichnis

1 Darstellung der Beschaffung

Gegenstand dieses Leistungsverzeichnisses ist der Abschluss von Open-House-Verträgen mit geeigneten Betreibern von Kantinen, Bistros oder vergleichbaren gastronomischen Einrichtungen zur Versorgung der Beschäftigten der Berufsgenossenschaft Holz und Metall (BGHM) am Verwaltungsstandort Hannover mit Speisen und Getränken.

Ziel des Open-House-Verfahrens ist es, den Beschäftigten der BGHM während der Arbeitszeit ein qualitativ hochwertiges, abwechslungsreiches und preislich angemessenes Verpflegungsangebot zur Verfügung zu stellen. Hierzu sollen bestehende gastronomische Angebote im Umfeld des Verwaltungsstandortes genutzt werden.

Gegenstand dieses Verfahrens ist ausdrücklich **nicht** der Betrieb einer betriebseigenen Kantine oder die Überlassung von Räumlichkeiten der Auftraggeberin. Vielmehr schließen geeignete Betreiber öffentlich zugänglicher gastronomischer Einrichtungen, die die in diesem Leistungsverzeichnis beschriebenen Anforderungen erfüllen, einen Open-House-Vertrag mit der Auftraggeberin.

Die gastronomische Einrichtung muss für alle Gäste frei zugänglich sein. Ein Zugang ausschließlich für bestimmte Personengruppen oder eine vorherige Anmeldung sind nicht zulässig.

Der Vertrag beginnt mit Zuschlag und läuft auf unbestimmte Zeit.

1.1 Standort

Standort ist der Verwaltungsstandort Hannover der Berufsgenossenschaft Holz und Metall:

Berufsgenossenschaft Holz und Metall
Seligmannallee 4
30173 Hannover

1.2 Bedingungen zur Teilnahme am Open-House-Verfahren

Die Auftraggeberin führt ein Open-House-Verfahren durch. Dieses Verfahren unterscheidet sich von einem klassischen Vergabeverfahren dadurch, dass keine Auswahl zwischen mehreren geeigneten Betreibern erfolgt. Jeder Betreiber, der die in diesem Leistungsverzeichnis festgelegten Anforderungen erfüllt und die geforderten Erklärungen abgibt, kann dem Vertrag während der gesamten Vertragslaufzeit zu den einheitlichen und nicht verhandelbaren Vertragsbedingungen beitreten.

Der gegenständliche Vertrag stellt keinen öffentlichen Auftrag im Sinne der Vergaberichtlinie 2014/24/EU des Europäischen Parlaments und des Rates dar. Die vergaberechtlichen Regelungen, insbesondere der 4. Teil des GWB, die VgV sowie die UVgO finden daher keine Anwendung.

06 Leistungsverzeichnis

Teilnahmeberechtigt sind alle Betreiber von Kantinen, Bistros oder vergleichbaren gastronomischen Verpflegungseinrichtungen, deren Betriebsstätte sich in einer fußläufigen Entfernung von höchstens zehn Gehminuten vom Verwaltungsstandort der BGHM befindet. Maßgeblich ist hierbei die übliche Gehgeschwindigkeit einer durchschnittlichen erwachsenen Person ohne Mobilitätseinschränkungen. Zur Plausibilitätsprüfung können übliche, allgemein zugängliche Routenplaner herangezogen werden

Jeder Betreiber, der die in diesem Leistungsverzeichnis nachfolgend definierten Mindestanforderungen erfüllt und die geforderten Erklärungen abgibt, kann dem Vertrag während der gesamten Laufzeit zu einheitlichen, nicht verhandelbaren Konditionen beitreten.

Zwischen den teilnehmenden Betreibern findet kein Wettbewerb um den Zuschlag statt. Alle Betreiber, die die Teilnahmevoraussetzungen erfüllen, werden gleichbehandelt und erhalten die Möglichkeit, dem Open-House-Vertrag beizutreten.

2 Inhalt und Umfang der Leistung

Die Leistungserbringung erfolgt im Rahmen des Gaststättengewerbes als Dienstleistung, die typischerweise ortsgebunden erbracht wird.

2.1 Leistungsumfang und Vorgaben

2.1.1 Leistungsumfang

Der Betreiber bietet an allen regulären Arbeitstagen (Montag bis Freitag, ausgenommen gesetzliche Feiertage und Feiertage des Landes Niedersachsen) ein Mittagsangebot an.

Die Essensausgabe erfolgt innerhalb eines Zeitfensters, das den Beschäftigten die Inanspruchnahme des Angebots während der üblichen Mittagspause ermöglicht (11:30–13:00 Uhr).

Täglich sind mindestens zwei verschiedene vollwertige Mittagsgerichte (Hauptgerichte) anzubieten, davon mindestens ein vegetarisches Gericht. Des Weiteren muss den Beschäftigten auch eine Salatbar oder ein vergleichbares Salatangebot zur Verfügung stehen.

Die angebotenen Speisen müssen den allgemein anerkannten Anforderungen an eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Mittagsverpflegung entsprechen sowie die einschlägigen lebensmittel- und hygienerechtlichen Vorschriften einhalten. Darüber hinaus sind die für das Verpflegungsangebot einschlägigen Vorgaben der Richtlinie für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Kantinenrichtlinie) in ihrer jeweils geltenden Fassung zu berücksichtigen.

Neben den Speisen müssen alkoholfreie Getränke, mindestens jedoch Wasser zur Verfügung gestellt werden.

Der Betreiber gewährleistet, dass sämtliche Speisen frisch, in einwandfreier Qualität und nach den anerkannten Regeln der Kochkunst zubereitet werden. Außerdem ist eine abwechslungsreiche Speisekarte mit regelmäßig wechselnden Gerichten anzubieten.

06 Leistungsverzeichnis

2.1.2 Vorgaben

Der Betreiber stellt das für den Einkauf, die Lagerung, die Speisenzubereitung, die Ausgabe, den Verkauf sowie die Abrechnung erforderliche Personal auf eigene Kosten bereit.

Der Betreiber ist für die Organisation des Betriebs sowie den ordnungsgemäßen Personaleinsatz verantwortlich und trägt sämtliche hiermit verbundenen Personal- und Betriebskosten.

Er gewährleistet die Einhaltung aller einschlägigen lebensmittel-, hygienerechtlichen und arbeitsschutzrechtlichen Vorschriften sowie behördlicher Auflagen in ihrer jeweils geltenden Fassung.

Küchen-, Lager-, Ausgabe- und Gastraumflächen sind zu jeder Zeit in einem ordnungsgemäßen, sauberen und hygienischen Zustand zu halten.

Die bauliche Gestaltung (Belüftung, Entlüftung, Beleuchtung, Beheizung usw.) muss den gesundheitlichen, hygienischen und arbeitsschutzrechtlichen Anforderungen entsprechen.

2.2 Mitarbeiterrabatt

Zur Förderung einer bezahlbaren und regelmäßigen Mittagsversorgung der Beschäftigten der BGHM ist den Beschäftigten auf die regulären, vom Betreiber eigenverantwortlich festgelegten Verkaufspreise ein Mitarbeiterrabatt in Höhe von 20 % zu gewähren. Der Mitarbeiterrabatt soll zugleich die regelmäßige Inanspruchnahme des Verpflegungsangebots fördern und damit zur Möglichkeit einer tragfähigeren Gewährleistung beitragen.

Der Betreiber gewährt den Mitarbeiterrabatt unmittelbar beim Verkauf an die Beschäftigten der BGHM. Die hierdurch entstehenden Rabattbeträge werden dem Betreiber von der Auftraggeberin im Rahmen einer monatlichen Abrechnung gegen einen entsprechenden Nachweis erstattet.

Der Mitarbeiterrabatt stellt einen von der Auftraggeberin finanzierten Zuschuss dar. Die Festlegung der regulären Verkaufspreise obliegt ausschließlich dem Betreiber und bleibt von der Rabattgewährung unberührt.

Beschäftigte der BGHM erhalten auf mindestens zwei der angebotenen Mittagsgerichte (Hauptgerichte), die den Anforderungen entsprechen, eine Vergünstigung. Die BGHM zahlt einen Zuschuss für an ihre Beschäftigte jeweils ausgegebene zubereitete Hauptmahlzeit in Höhe von 20 % des Verkaufspreises, sofern der Gastronomiebetrieb die für den Bereich Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung geltenden Kriterien des „Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit“ der Bundesregierung in der jeweils gültigen Fassung erfüllt. Die zu erfüllenden Nachhaltigkeitskriterien ergeben sich ergänzend aus Anlage 1. Die an Beschäftigte der BGHM ausgegebenen Hauptmahlzeiten, einschließlich Umsatzsteuer, dürfen trotz Zuschussgewährung den jeweils aktuellen amtlichen Sachbezugswert (derzeit 4,57 Euro) der Sozialversicherungsentgeltverordnung (SvEV) nicht unterschreiten. Brötchen, Beilagen, Desserts und Getränke etc. sind von der Bezuschussung ausgenommen

06 Leistungsverzeichnis

Der Rabatt ist unmittelbar beim Kassiovorgang abzuziehen. Dieser rabattierte Betrag wird dann der BGHM in Rechnung gestellt und von dieser beglichen, eine nachträgliche Erstattung an die Mitarbeitenden durch die BGHM erfolgt nicht.

Die Berechtigung wird durch einen von der BGHM ausgegebenen Nachweis (z.B. Dienstausweis) belegt, den der Betreiber als Legitimation akzeptiert.

Weitere Preisvorgaben (z.B. Festpreise, Höchstpreise oder zusätzliche Abschläge) werden durch die Auftraggeberin nicht gemacht; die Kalkulation der Ausgangspreise obliegt ausschließlich dem Betreiber.

2.3 Gastronomisches Konzept

Der Betreiber verpflichtet sich, die geltende Kantinenrichtlinie in der jeweils aktuellen Fassung einzuhalten.

Die Speisen haben ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine Mittagsmahlzeit zu genügen und müssen dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Betriebsverpflegung entsprechen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die für den Bereich Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung geltenden Kriterien des Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit der Bundesregierung in der jeweils gültigen Fassung zu erfüllen. Die genauen Anforderungen hierzu ergeben sich auf Anlage 1.

Es ist täglich ein schmackhaftes und ausreichend Mittagessen aus Fleisch, Gemüse (möglichst Frischgemüse) und einer Sättigungsbeilage (Kartoffeln oder anderen gleichwertigen Nahrungsmitteln) anzubieten. Zudem ist täglich mindestens ein vollwertiges ovo-lacto-vegetarisches Gericht, das möglichst nicht ausschließlich aus einer Süßspeise bestehen sollte, anzubieten. Dabei werden die Milch und Ei enthaltenen Komponenten nach Möglichkeit getrennt angeboten, um lacto-vegetarische bzw. vegane Varianten zu ermöglichen.

In fleischlosen Gerichten soll eine gleichwertige Eiweißmenge enthalten sein. Der Vitaminbedarf soll durch Gemüse, Salate oder Obst gedeckt werden. Hierunter fallen auch Tellergerichte, soweit diese in Gehalt und Preis einem Mittagessen entsprechen.

2.4 Preisgestaltung

Die Preisgestaltung liegt im unternehmerischen Ermessen des Betreibers, muss jedoch eine marktübliche und wirtschaftlich tragfähige Kalkulation widerspiegeln.

Im Rahmen des Open-House-Verfahrens erfolgt keine Auswahlentscheidung der Auftraggeberin anhand des angebotenen Preisniveaus. Sämtliche Betreiber, die die in diesem Leistungsverzeichnis festgelegten Anforderungen erfüllen und die Vertragsbedingungen akzeptieren, können dem Open-House-Vertrag beitreten.

Der gemäß Ziffer 2.2 gewährte Mitarbeiterrabatt ist unabhängig von der jeweiligen Preisgestaltung während der gesamten Vertragslaufzeit in der vereinbarten Höhe zu gewähren.

06 Leistungsverzeichnis

2.5 Abrechnung und Nachweise

Der Betreiber erfasst die von den Beschäftigten der BGHM in Anspruch genommenen rabattierten Leistungen getrennt von sonstigen Umsätzen, um Auswertungen über die Inanspruchnahme des Mitarbeiterabatts zu ermöglichen.

Der Betreiber erstellt monatlich eine Abrechnung über die Anzahl der an die BGHM-Mitarbeitenden ausgegebenen Mahlzeiten, inklusive des zu erstattenden Gesamtbetrages.

Auf Anforderung stellt der Betreiber der Auftraggeberin anonymisierte statistische Daten zur Verfügung. Dies können insbesondere Angaben zur Anzahl der ausgegebenen vergünstigten Mahlzeiten sowie zum Verhältnis der Bewirtung von Beschäftigten und sonstigen Gästen umfassen.

2.6 Kontrolle und Zusammenarbeit

Die Auftraggeberin ist berechtigt, die Einhaltung der vertraglichen Vorgaben (insbesondere Mitarbeiterabatt, Kantinenrichtlinie, Qualitätsanforderungen, Hygiene) stichprobenartig zu prüfen oder prüfen zu lassen.

Der Betreiber arbeitet mit der Auftraggeberin kooperativ zusammen. Hinweise und Beanstandungen der Auftraggeberin sind sachgerecht zu prüfen und erforderlichenfalls angemessene Maßnahmen zur Mängelbeseitigung zu ergreifen.

Der Betreiber verpflichtet sich zur Einhaltung aller einschlägigen vergabe-, arbeits-, lebensmittel- und steuerrechtlichen Vorschriften, soweit anwendbar.