

Südwestrundfunk



**Bewirtschaftung der gastronomischen
Einrichtung des SWR am Standort Mainz**

**Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbe-
schreibung**

Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb

Vergabe-Nr. / Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024

Baden-Baden, 15.05.2024

SWR >>	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>2</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Inhalt

1	Verfahrensgrundlagen.....	5
1.1	Ausgangssituation	5
1.2	Vergabeverfahren und Vergabeart	5
1.3	Meilensteine der Ausschreibung	5
2	Ausschreibungsbestimmungen.....	6
2.1	Bietererklärung	6
2.2	Informationen zur ausschreibenden Stelle.....	6
2.3	Informationen zum Zeitplan.....	6
2.3.1	Objektbegehung	6
2.3.2	Fragen zur Ausschreibung.....	7
2.3.3	Frist zur Abgabe der Erstantgebote	7
2.3.4	Präsentation und Verhandlungstermin	8
2.3.5	Aufforderung zur Abgabe der finalen Angebote.....	8
2.3.6	Frist zur Einreichung der finalen Unterlagen	8
2.3.7	Zuschlagserteilung	9
2.3.8	Fristen zur Einlegung von Rechtsbehelfen.....	9
2.3.9	Zuständige Stelle für die Nachprüfung behaupteter Vergaberechtsverstöße	10
2.4	Aufhebung der Ausschreibung.....	10
2.5	Form der Angebote und deren Einreichung	10
2.5.1	Inhalt des Angebots	10
2.5.2	Änderungen, Berichtigungen und Rücknahme der Angebote.....	11
2.5.3	Vergütung / Kostenerstattung für die Erstellung der Angebote	11
2.5.4	Verwendung der Unterlagen	11
2.5.5	Schutzrechte	11
2.5.6	Nebenangebote/Änderungsvorschläge.....	12

SWR >>	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>3</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

2.6	Personal.....	12
2.7	Sprache.....	12
2.8	Verschwiegenheit / Vertraulichkeit	12
2.9	Wettbewerbsbeschränkende Absprachen und Vorteilsgewährung	13
2.10	Hinweis zum Datenschutz im Vergabeverfahren	13
2.11	Unzulässige Wettbewerbsbeschränkung	14
3	Wertung der Angebote	14
3.1	Formale Prüfung	14
3.2	Wertung und Zuschlagserteilung	15
4	Rahmenbedingungen der Leistungserbringung	19
4.1	Mitarbeiterverpflegungsstationen	19
4.1.1	Lage und Ausstattung der Kantine im Hauptgebäude	19
4.1.2	Automatenstationen	20
4.2	Öffnungszeiten – Bewirtschaftungszeiten	20
4.2.1	Kalkulatorische Öffnungszeiten	20
4.2.2	Mitarbeiterzahl und mögliches Gästepotential	21
4.2.3	Essenteilnehmer/Umsätze	21
4.3	Zahlungssystem/Kantine	22
4.4	Angebote und Abgabepreise der Kantine	23
4.5	Angebote und Abgabepreise Automaten	23
4.6	Personal des Auftragnehmers.....	24
4.6.1	Personalplan und Personaleinsatz	24
4.6.2	Unterweisung der eingesetzten Mitarbeiter	25
4.6.3	Berufskleidung	25
5	Qualitätssicherung	25
5.1	Nachhaltigkeit	25
5.2	Reklamations- und Krisenmanagement	25
5.3	Rückstellproben	26

SWR >>	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>4</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

5.4	Schädlingsbekämpfung.....	26
5.5	Jährliche Hygieneüberprüfung	26
5.6	Gästebefragung	27
5.7	Controlling	27
6	Räume, Geräte und Einrichtungen	27
6.1	Kosten der Überlassung der Räume, Geräte und Einrichtungen	27
6.2	Reinigung der Räume und Einrichtungen	29
6.3	Durch den Auftragnehmer einzubringende Geräte und Einrichtungen	30
7	Abfallentsorgung	30
7.1	Entsorgung der Küchenabfälle	30
7.2	Fettabscheider	31
8	Betriebsübergang	31
8.1	Betriebsübergang nach § 613 a BGB	31
8.2	Leistungen vor Auftragsbeginn	32
9	Anforderungen an die Speiseplangestaltung/Speiseausgabe	33
9.1	Grundinformationen der Speisepläne	33
9.2	Speiseausgabe, Nachproduktion und Serviceverhalten	33
10	Konferenzservice.....	34
11	Sonderveranstaltungen	35
12	Leistungsblätter.....	37
12.1	Leistungsblatt 1 - Anforderungen an die Produktqualität	37
12.2	Leistungsblatt 2 – Anforderungen an die Prozessqualität	39
13	Anlagen	43

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	5 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

1 Verfahrensgrundlagen

1.1 Ausgangssituation

Im vorgeschalteten Teilnahmewettbewerb hat die ausschreibende Stelle eine beschränkte Anzahl von Unternehmen nach objektiven, transparenten und nichtdiskriminierenden Kriterien ausgewählt, die nun zur Abgabe von Angeboten aufgefordert werden. Die Auswahl des wirtschaftlichsten Anbieters erfolgt unter Zugrundelegung der festgelegten Zuschlagskriterien.

1.2 Vergabeverfahren und Vergabeart

Das Ausschreibungsverfahren wird nach § 14 Abs. 3 i. V. m. § 17 VgV als EU-weites „Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb“ durchgeführt.

1.3 Meilensteine der Ausschreibung

Dem Ausschreibungsverfahren liegt folgende Zeitplanung zugrunde:

Aktivität	Meilensteine
Aufforderung zur Angebotsabgabe ab	26. Juni 2024
Begehung	16. Juli 2024
Beantwortung von Fragen der Bieter bis	25. Juli 2024
Abgabe der ersten Angebote bis	31. Juli 2024 12.00 Uhr
Verhandlungsrunden	11. und 12. September 2024
Aufforderung zur Abgabe der finalen Angebote	18. September 2024
Beantwortung von Fragen der Bieter bis	24. September 2024
Abgabe der finalen Angebote bis	30. September 2024 12.00 Uhr
Information nach 134 GWB ab	07. Oktober 2024
Geplanter Zuschlag ab	18. Oktober 2024
Bindefrist bis	30. November 2024
Beginn der Leistungserbringung	01. Januar 2025

Tabelle 1 – Aktivitäten und Meilensteine

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	6 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

2 Ausschreibungsbestimmungen

Die ausschreibende Stelle verfährt nach den Bestimmungen der VgV. Allgemeine Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen des Bieters sind ausgeschlossen und werden nicht zum Vertragsbestandteil. **Der Verweis auf Allgemeine Geschäftsbedingungen stellt eine Abänderung der Unterlagen dar und führt nach § 57 Abs. 1 VgV Nr. 4 zum Ausschluss!**

2.1 Bietererklärung

Der Auftragnehmer versichert mit Angebotsabgabe, dass sämtliche im Rahmen des Angebots gemachten Angaben richtig sind. Er erklärt sich ferner damit einverstanden, dass die von ihm mitgeteilten personenbezogenen Daten für das Vergabeverfahren verarbeitet und gespeichert werden können.

2.2 Informationen zur ausschreibenden Stelle

E-Mail-Adresse: Vergabe-AP@swr.de

Südwestrundfunk

Anstalt des öffentlichen Rechts

Neckarstraße 230

70190 Stuttgart

2.3 Informationen zum Zeitplan

2.3.1 Objektbegehung

Es wird am Standort der künftigen Leistungserbringung eine Objektbegehungen durchgeführt.

Die Uhrzeiten für die Objektbegehung werden den Bietern mit Aufforderung der Angebotsabgabe mitgeteilt. Diese Termine müssen zwingend eingehalten werden. Nichtteilnahme führt zum Ausschluss vom weiteren Verfahren. Objektbegehungen ohne die Abstimmung mit dem Auftraggeber sind ausdrücklich nicht gestattet.

Datum: 16. Juli 2024

Die pünktliche Teilnahme an der Objektbegehung ist für alle Bieter verpflichtend. Hierbei hat sich der Bieter über die räumlichen Gegebenheiten und das Inventar zu informieren. Während

SWR »	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	7 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

der Begehung dürfen Fotos gemacht werden, wenn darauf keine Personen zu sehen sind. Auf Grund des laufenden Verfahrens werden keine mündlichen Fragen beantwortet. Fragen müssen im Anschluss schriftlich eingereicht werden. Nur Firmen, welche sich im Rahmen dieses Termins persönlich über die örtlichen Gegebenheiten informiert haben, sind berechtigt ein Angebot abzugeben. Durch die Abgabe des Angebots zeigt der Bieter an, dass er sich von den örtlichen Gegebenheiten überzeugt und alle Gegebenheiten der Objekte in seinen Preisen berücksichtigt hat, soweit diese einsehbar und erkennbar sind.

2.3.2 Fragen zur Ausschreibung

Fragen, die mit der Ausschreibung im Zusammenhang stehen, müssen schriftlich per E-Mail (Vergabe-AP@swr.de) an die ausschreibende Stelle gerichtet werden.

Fragen der Bieter müssen so eingereicht werden, dass Antworten und / oder Auskünfte bis spätestens **25. Juli 2024** von der ausschreibenden Stelle erteilt werden können. Dabei ist auf die Vergabenummer (**EU-A/P 01/2024**) Bezug zu nehmen.

Fragen zur Ausschreibung und die darauf erteilten Antworten sowie zusätzliche Auskünfte und Erklärungen werden Gegenstand des Verfahrens und werden, sofern für alle Bieter von Interesse, allen Bietern in anonymisierter Form an die im Teilnahmeantrag benannte E-Mail-Adresse zur Verfügung gestellt.

2.3.3 Frist zur Abgabe der Erstangebote

Die Erstangebote müssen, einschließlich aller Unterlagen, schriftlich bis zum

31. Juli 2024, 12:00 Uhr

bei der ausschreibenden Stelle eingegangen sein. Dabei hat der Bieter den Link zu verwenden, der bei der Angebotsaufforderung im Aufforderungsschreiben mitgeteilt wird.

Angebote, die bis zu diesem Termin nicht vorliegen, werden nicht berücksichtigt, es sei denn, der Bieter weist im Falle des verspäteten Eingangs nach, dass er die Verspätung nicht zu vertreten hat (vgl. §57 Abs. 1 Nr. 1 VgV).

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	8 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

2.3.4 Präsentation und Verhandlungstermin

Die Verhandlungstermine finden am 11. und 12. September 2024 vor Ort in Mainz statt. Die Einladungen zum Termin mit Bekanntgabe des Tages und der Uhrzeit werden vorher an die Bieter versendet.

Die Verhandlungsrunde teilt sich auf in drei Bereiche:

- Präsentationen der Bieter max. 60 Minuten
- Fragen zur Präsentation ca. 45 Minuten
- Ggf. Fragen zum Vertrag 15 Minuten

Bitte bringen Sie zu diesem Termin, den für die Führung des Betriebes vorgesehenen Betriebsleiter mit.

Der Vertrag ist verhandelbar. Änderungsvorschläge müssen bereits mit dem Angebot eingereicht werden.

2.3.5 Aufforderung zur Abgabe der finalen Angebote

Die Aufforderung zur Abgabe der finalen Angebote erfolgt voraussichtlich ab dem 18. September 2024 unter Beifügen evtl. angepasster Verfahrens- und Vertragsunterlagen.

Der Auftraggeber behält sich vor den Zuschlag auch bereits auf das Erstantebot zu erteilen. Zudem können bei Bedarf weitere Verhandlungsrunden durchgeführt werden.

2.3.6 Frist zur Einreichung der finalen Unterlagen

Die finalen Angebote müssen, einschließlich aller Unterlagen, schriftlich bis zum

30. September 2024, 12:00 Uhr

bei der ausschreibenden Stelle eingegangen sein. Dabei hat der Bieter den Link zu verwenden, der bei der finalen Angebotsaufforderung mitgeteilt wird.

Angebote, die bis zu diesem Termin nicht vorliegen, werden nicht berücksichtigt, es sei denn, der Bieter weist im Falle des verspäteten Eingangs nach, dass er die Verspätung nicht zu vertreten hat (vgl. §57 Abs. 1 Nr. 1 VgV).

SWR »	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>9</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

2.3.7 Zuschlagserteilung

Der Zuschlag erfolgt voraussichtlich ab dem **18. Oktober 2024**.

Die beabsichtigte Zuschlagserteilung wird den nicht berücksichtigten Bietern innerhalb der Zuschlagsfrist gemäß § 134 GWB schriftlich mitgeteilt. Die Gültigkeit des Angebots (Bindefrist) hat sich mindestens bis zum **30. November 2024** zu erstrecken.

Für den Fall der Einleitung eines Nachprüfungsverfahrens durch einen Bieter, ist die Vergabestelle berechtigt, die Zustimmung zur Verlängerung der Bindefrist von den Bietern einzuholen.

2.3.8 Fristen zur Einlegung von Rechtsbehelfen

Es wird darauf hingewiesen, dass ein Nachprüfungsantrag vor, der in Kapitel 2.3.9 genannten Vergabekammer nur zulässig ist, soweit:

- der geltend gemachte Verstoß gegen Vergabevorschriften vor Einreichen des Nachprüfungsantrags erkannt und gegenüber dem Auftraggeber innerhalb einer Frist von zehn Kalendertagen gerügt wurde; der Ablauf der Frist nach § 134 Absatz 2 GWB bleibt unberührt,
- Verstöße gegen Vergabevorschriften, die aufgrund der Bekanntmachung erkennbar sind, spätestens bis zum Ablauf der in der Bekanntmachung benannten Frist zur Angebotsabgabe oder zur Bewerbung gegenüber dem Auftraggeber gerügt wurde,
- Verstöße gegen Vergabevorschriften, die erst in den Verfahrensunterlagen erkennbar sind, spätestens mit Ablauf der in der Bekanntmachung benannten Frist zur Angebotsabgabe oder zur Bewerbung gegenüber dem Auftraggeber gerügt werden,
- der Antrag auf Einleitung eines Nachprüfungsverfahrens innerhalb von 15 Kalendertagen nach Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, gestellt wird.

Satz 1 gilt nicht bei einem Antrag auf Feststellung der Unwirksamkeit des Vertrags nach § 135 Absatz 1 Nummer 2. GWB. § 134 Absatz 1 Satz 2 GWB bleibt unberührt.

Auf die Regelungen in §§ 160, 161 GWB wird ausdrücklich hingewiesen.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	10 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

2.3.9 Zuständige Stelle für die Nachprüfung behaupteter Vergaberechtsverstöße

Zuständige Stelle für die Nachprüfung behaupteter Vergaberechtsverstöße ist die

Vergabekammer Baden-Württemberg
beim Regierungspräsidium Karlsruhe
Durlacher Allee 100
76137 Karlsruhe
Tel: +49(721) 926-8730
Fax +49(721) 926-3985
E-Mail: vergabekammer@rpk.bwl.de

2.4 Aufhebung der Ausschreibung

Die Vergabestelle behält sich unter den Voraussetzungen des § 63 VgV die Aufhebung des Vergabeverfahrens vor. Den Bietern werden in diesem Fall die Gründe für die Entscheidung mitgeteilt.

2.5 Form der Angebote und deren Einreichung

2.5.1 Inhalt des Angebots

1. Angebotsschreiben

Das Angebotsschreiben (Anlage 2) muss vollständig ausgefüllt werden. Im Angebot sind der Name des Unternehmens und die Person, die das Angebot bzw. die Erklärungen abgibt, entsprechend § 126b BGB zu benennen. Das Dokument ist Bestandteil der Verfahrensunterlagen. Eine Abänderung ist unzulässig und führt nach § 57 Abs. 1 Nr. 4 VgV zum Ausschluss des Angebots.

2. Kalkulation

Die Kalkulation (Anlage 7) muss vollständig ausgefüllt werden. Die Kalkulation ist Bestandteil der Verfahrensunterlagen. Eine Abänderung ist **unzulässig** und führt nach § 57 Abs. 1 Nr. 4 VgV zum Ausschluss des Angebots.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>11</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

2.5.2 Änderungen, Berichtigungen und Rücknahme der Angebote

Angebote, die über den elektronischen Submissionsbriefkasten des SWR eingereicht (hochgeladen) wurden, können bis zum Abgabetermin berichtigt oder geändert werden, indem der Bieter ein neues, **vollständiges** Angebot nebst aller Dokumente und Erklärungen elektronisch einreicht. Hierdurch verliert das zuvor eingereichte Angebot seine Gültigkeit. Es gilt ausschließlich das zeitlich neueste Angebot.

Sollte ein Bieter seine Teilnahme zurückziehen wollen, so ist die Vergabestelle hierüber per E-Mail unter Bezugnahme auf das Aktenzeichen zu informieren. In diesem Fall wird das zurückgenommene Angebot gelöscht.

2.5.3 Vergütung / Kostenerstattung für die Erstellung der Angebote

Für die Erstellung des Angebotes und die Beteiligung am Verfahren wird keine Vergütung gewährt. Mit Abgabe eines Angebotes verzichten die Bieter auf die Geltendmachung entstandener sowie evtl. entstehender Kosten.

2.5.4 Verwendung der Unterlagen

Die Vergabeunterlagen bleiben inhaltlich Eigentum der ausschreibenden Stelle. Sie dürfen nur zum Erstellen eines Angebots verwendet werden. Jede Veröffentlichung (auch auszugsweise) oder Weitergabe an Dritte ist ohne ausdrückliche Genehmigung der ausschreibenden Stelle nicht statthaft.

Sich hieraus ergebende Patente oder ein Gebrauchsmusterschutz bleiben Eigentum des Auftraggebers. Dies gilt ebenso für Unterlagen, die der Bieter auf Grund besonderer Angaben des Auftraggebers im Rahmen der späteren Auftragsabwicklung erhält.

2.5.5 Schutzrechte

Unter Bezug auf die gesetzliche Regelung des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) hat der Bieter die Möglichkeit, in seinen Angebotsunterlagen Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse als solche deutlich zu kennzeichnen.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>12</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Fehlt eine solche Kenntlichmachung ist von der Zustimmung zur Einsichtnahme i. S. des § 165 Abs. 3 GWB auszugehen.

2.5.6 Nebenangebote/Änderungsvorschläge

Nebenangebote/Änderungsvorschläge sind nicht zugelassen.

2.6 Personal

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verzichten wir auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

2.7 Sprache

Das Angebot ist in deutscher Sprache abzufassen. Der Schriftverkehr mit dem Auftraggeber ist in deutscher Sprache zu führen. Benannte Ansprechpartner sowie die zur Vertragserfüllung tätigen Mitarbeiter (auch der Unterauftragnehmer) müssen die deutsche Sprache in Wort und Schrift in einem Umfang beherrschen, der eine reibungslose Auftragsabwicklung garantiert.

2.8 Verschwiegenheit / Vertraulichkeit

Der Bieter hat, über alle Geschäftsvorgänge, -abläufe, Pläne, Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse sowie als vertraulich bezeichnete oder aufgrund sonstiger Umstände erkennbar als vertraulich zu behandelnden Informationen des Auftraggebers oder der mit dem Auftraggeber verbundenen Unternehmen, die ihm aufgrund der Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber bekannt werden, striktes Stillschweigen zu wahren. Diese Verpflichtung gilt auch über das Ende des Vertrages hinaus. Der Bieter hat seine Mitarbeiter ebenfalls zur strengsten Diskretion anzuhalten, besondere Sicherheitsbestimmungen aufzustellen und deren Einhaltung laufend zu überprüfen. Der Bieter wird die Verpflichtung zur Geheimhaltung auch Dritten auferlegen, die er zur Durchführung von Arbeiten beauftragt.

Ein Verstoß des Bieters gegen die Verschwiegenheitspflicht verpflichtet zum Ersatz aller hieraus erwachsenden Schäden.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	13 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

2.9 Wettbewerbsbeschränkende Absprachen und Vorteilsgewährung

Der Bieter bestätigt mit Abgabe seines Angebots, dass dem Angebot nur die eigenen Preisermittlungen zugrunde liegen und dass mit anderen Bietern keine Vereinbarungen, weder über die Preisbildung noch über die Gewährung von Vorteilen an Mitbewerber, getroffen sind und auch nicht nach Abgabe des Angebotes getroffen werden.

Mit Abgabe des Angebotes wird bestätigt, dass der Bieter oder Personen, deren er sich zur Erfüllung seiner Verbindlichkeiten bedient, keinesfalls Zuwendungen in Geld und Sachleistungen, Vergünstigungen, Gebrauchsvorteile o.ä. an die Mitarbeiter des Auftraggebers oder deren Angehörige gewährt hat und auch nicht zu gewähren beabsichtigt, welche die vertraglichen oder geschäftlichen Beziehungen zum Auftraggeber in irgendeiner begünstigenden Art und Weise beeinflusst haben oder beeinflussen werden.

Der Auftraggeber ist berechtigt, den Vertrag mit sofortiger Wirkung zu kündigen oder von ihm zurückzutreten, wenn der Bieter Personen, die auf Seiten des Auftraggebers mit der Vorbereitung, dem Abschluss oder der Durchführung des Vertrages befasst sind, mit Rücksicht auf ihre Zugehörigkeit zu der Verwaltung oder dem Unternehmen des Auftraggebers Vorteile anbietet, verspricht oder gewährt. Solche Handlungen des Bieters selbst stehen Handlungen von Personen gleich, die auf Seiten des Auftraggebers mit der Vorbereitung, dem Abschluss oder der Durchführung des Vertrages befasst sind.

2.10 Hinweis zum Datenschutz im Vergabeverfahren

Der SWR hält sich strikt an die EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO).

Die im Rahmen des Vergabeverfahrens und der Angebotsabgabe übermittelten personenbezogenen Daten, werden ausschließlich in Zusammenhang mit diesem Verfahren sowie in Vorbereitung und zur Erfüllung eines evtl. Vertragsverhältnisses auf Grundlage der DSGVO und des Teil 4 des GWB und der VgV verarbeitet.

Vor dem Vertragsschluss werden die Bieter, die nicht berücksichtigt werden sollen, gemäß § 134 Abs. 1 GWB über den Namen des Unternehmens, dessen Angebot angenommen werden soll, informiert. Die übermittelten Unterlagen oder die in Zusammenhang mit dem Verfahren gestellten Anfragen und die darin enthaltenen personenbezogenen Daten werden im Rahmen

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	14 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

der ordnungsgemäßen Geschäftsführung und zum Nachweis der ordnungsgemäßen Durchführung des Verfahrens, gemäß den von unserer Innenrevision für die Aufbewahrung von Schriftgut vorgegebener Fristen, gespeichert. Nach Ablauf dieser Frist, sofern für die Erfüllung vertraglicher oder gesetzlicher Pflichten bzw. sonstiger Aufbewahrungspflichten oder zur Erhaltung von Beweismitteln im Rahmen der gesetzlichen Verjährungsvorschriften nicht mehr erforderlich, werden die personenbezogenen Daten gelöscht.

2.11 Unzulässige Wettbewerbsbeschränkung

Angebote von Bietern, die sich im Zusammenhang mit diesem Vergabeverfahren an einer unzulässigen Wettbewerbsbeschränkung beteiligen, können vom weiteren Verfahren ausgeschlossen werden. Dazu zählen insbesondere Verabredungen oder Empfehlungen über die Abgabe oder Nichtabgabe von Angeboten, die zu fordernden Preise und sonstige Preis- und Vertragsbestandteile, soweit sie unmittelbar oder mittelbar den Preis beeinflussen, es sei denn, dass solche Verabredungen oder Empfehlungen nach Maßgabe des GWB zulässig sind.

3 Wertung der Angebote

Die Prüfung der Angebote wird zunächst nach den in Kapitel 3.1 dargestellten formalen Kriterien vorgenommen. Anschließend ermittelt der Auftraggeber aus allen verbleibenden Angeboten das wirtschaftlichste Angebot (höchste Leistungspunktezahl) anhand der dargestellten Bewertungsmatrix.

3.1 Formale Prüfung

Prüfungsthemen
Form- und fristgerechter Eingang des Angebots (§ 57 Abs. 1 Nr. 1 VgV)
Das Angebot enthält die geforderten oder ggf. nachgeforderten Unterlagen (§ 57 Abs. 1 Nr. 2 VgV)
Änderungen oder Ergänzungen des Bieters an seinem Angebot sind zweifelsfrei (§ 57 Abs. 1 Nr. 3 VgV)
Es wurden keine Änderungen oder Ergänzungen an den Verfahrens- und Vertragsunterlagen vorgenommen (§ 57 Abs. 1 Nr. 4 VgV)

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	15 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Das Angebot enthält alle erforderlichen Preisangaben (§ 57 Abs. 1 Nr. 5 VgV)

Das Angebot ist kein nicht zugelassenes Nebenangebot (§ 57 Abs. 1 Nr. 6 VgV)

Tabelle 2 – Formale Prüfung

3.2 Wertung und Zuschlagserteilung

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot unter Berücksichtigung des Preises und der Qualität der Leistung erteilt. Bei der Bewertung werden folgende Kriterien herangezogen:

Zuschlagsermittlung		Punkte
1: Kalkulation		60
	B1.1 Kalkulationssicherheit	20
	B1.2 Höhe des Zuschusses	40
2: Produktqualität		15
	B2.1 Conveniencegrad	6
	B2.2 Herkunft	5
	B2.3 Fleischprodukte aus artgerechter Haltung / Fischfang	4
3: Personalqualität		10
	B3.1 Personal	5
	B3.2 Qualifikation des vorgesehenen Betriebsleiters	5
4: Gastronomisches Konzept		15
	B4.1 Speiseplangestaltung	10
	B4.2 Präsentation	5
Summe:		100

Tabelle 4 – Zuschlagsermittlung

B1.1 Kalkulationssicherheit

Bewertet wird die Kalkulationssicherheit der verschiedenen Kostenarten und Erlöse gemäß den Kalkulationsblättern laut Anlage 7. Berücksichtigt wird auch die Kalkulationssicherheit der eingeplanten Personalstunden.

Für die Bewertung der Kalkulationssicherheit in Bezug auf die Warenkosten- und Erlöse werden folgende Werte aus der Kalkulation herangezogen:

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>16</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Warenerlöse	Warenkosten
Erlös pro Essen/Verkauf im Durchschnitt	Warenkosten pro Essen/Verkauf im Durchschnitt
Erlös pro Tag	Warenkosten p.a.

In Bezug auf die Personalstunden wird zur Bewertung der Kalkulationssicherheit die Anzahl der vorgesehenen Gesamtstunden pro Tag herangezogen.

Folgende Punktzahlen können erzielt werden:

- Warenkosten (max. 9 Punkte)
- Warenerlöse (max. 9 Punkte)
- Personalstunden (max. 2 Punkte)

Vorgehensweise bei der Bewertung der Kalkulationssicherheit:

Pro Wert wird die Abweichung in Bezug auf den Referenzwert errechnet. Der Referenzwert wird dabei gebildet aus dem Durchschnitt aller Anbieter. Liegt die Abweichung (bei Warenerlösen negativ, bei Warenkosten positiv) über 10% wird für diesen Wert 0 Punkte vergeben. Liegt die Abweichung unterhalb von 10% werden 1,5 Punkte vergeben. Bei den Personalstunden erhält der Bieter mit den meisten Stunden zwei Punkte und der Zweitplatzierte einen Punkt. Die restlichen Anbieter erhalten 0 Punkte.

B1.2 Bewertung des Zuschusses

Die Bewertung des Zuschusses erfolgt vergleichend, d.h. der günstigste Anbieter (geringster Zuschuss) erhält die maximale Punktzahl. Die anderen Bieter werden zum günstigsten Anbieter ins Verhältnis gesetzt.

$(\text{Günstigster Anbieter} / \text{Zuschuss des Bieters}) \times 40 = \text{Punktzahl des Bieters}$

Hinweis: Es wird kaufmännisch auf die zweite Nachkommastelle gerundet.

B2.1: Conveniencegrad

Der Conveniencegrad wird anhand von folgenden Beispielgerichten bewertet:

- Schnitzel Wiener Art mit Bratensauce
- Bolognese
- Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat
- Eingelegtes Matjesfilet
- Linseneintopf
- Kichererbsencurry

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	17 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Pro Gericht wird ein Punkt vergeben, wenn der Durchschnitt der vorgegebenen Zutaten den angegebenen maximalen Conveniencegrad unterschreitet. In der Tabelle fett markierte Hauptbestandteile des Gerichts werden dabei bei der Berechnung des Durchschnitts doppelt bewertet.

Gerichte	Max. C-Grad
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce	30%
Bolognese	25%
Fischfilet paniert mit Kartoffelsalat	75%
Eingelegtes Matjesfilet	20%
Linseneintopf	20%
Kichererbsencurry	20%

B2.2: Herkunft

Im Angebotsschreiben müssen zu verschiedenen Produkten und zu Fleisch Angaben zum Anbaugebiet und zur Herkunft gemacht werden. Folgende Punktzahlen können erzielt werden:

Bereich frisches Gemüse und Obst, wenn dieses saisonal in Deutschland verfügbar ist:

3 Punkte: Anbaugebiet durchschnittlich über 75% regional (Umkreis von 200 km)

1,5 Punkte: Anbaugebiet durchschnittlich zwischen 60% u. 75% regional (Umkreis von 200 km)

Bereich Fleisch:

2 Punkte: Herkunft durchschnittlich über 60% regional oder aus Deutschland

B2.3: Fleischprodukte aus artgerechter Haltung / Fischfang

Anzugeben ist, wie viel Prozent von Schwein, Rind, Geflügel, Fisch aus artgerechter Haltung (mind. analog Haltungsform 3 der Initiative Tierwohl bzw. schonendem Fang) bezogen werden. Es müssen entsprechende Nachweise zur Nachvollziehbarkeit der Angaben beigelegt werden. Es können maximal 4 Punkte (je Kriterium 1 Punkt) erzielt werden, wenn die Herkunft zu mehr als 80% aus artgerechter Haltung kommt oder der Fang MSC/ASC zertifiziert ist.

B3.1: Personal

Im Angebot (Anlage 2) muss die Qualifikation und die Berufserfahrung der in der Kalkulationsdatei benannten Mitarbeiter eingetragen werden.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	18 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Bewertet wird das zum Einsatz kommende Team hinsichtlich Zusammensetzung und Qualifikation. Die Bewertung erfolgt dabei vergleichend.

Es werden max. 5 Punkte vergeben.

B3.2: Qualifikation des Betriebsleiters

Einzureichen sind Angaben zur Person des vorgesehenen Betriebsleiters (auch anonymisiert) mit entsprechenden Nachweisen zur Bewertung der, in dem Unternehmen des Bieters, erworbenen Berufserfahrung und der Qualifikation z.B. Referenzprojekt und Berufsabschluss. Zudem ist eine Tätigkeitsbeschreibung des Betriebsleiters einzureichen, aus der hervorgeht, welche administrativen Aufgaben der Betriebsleiter hat, wie er in die Abläufe im Betrieb eingebunden ist und welche Philosophie des Bieters hinter der Aufgabenstellung seiner Betriebsleiter steht.

Vergleichend bewertet werden die Qualifikation und die Tätigkeitsbeschreibung bezogen auf die Abläufe in der Kantine im SWR.

Es werden pro Bereich (Qualifikation und Tätigkeitsbeschreibung) 2,5 Punkte vergeben.

B4.1: Speiseplangestaltung

Gemäß den Vorgaben der Leistungsbeschreibung in Kapitel 9 muss unterteilt nach den Jahreszeiten Sommer und Winter für **jeweils vier Wochen** musterhafte Wochenspeisenpläne sowohl für die Haupt-, als auch für die Zwischenverpflegung erarbeitet werden. Zusätzlich müssen Angaben zum Frühstücksangebot gemacht werden. Zu erläutern ist, wie und wer die Speisepläne konkret für den SWR erstellt würden und welche Vorgaben es für deren Erstellung im Unternehmen gibt.

10 Punkte werden vergeben, wenn für jeweils 4 Wochen abwechslungsreiche Speisepläne unterteilt nach den beiden Jahreszeiten vorliegen und der Jahreszeit entsprechende Speiseangebote mit saisonalen Produkten angeboten werden. Zudem ist die Zwischenverpflegung und das Frühstücksangebot beschrieben.

B4.2: Präsentation

Anhand einer Präsentation in der Verhandlungsrunde ist nochmals auf die Speiseplangestaltung einzugehen und die Kalkulation zu erläutern. Zudem ist ein Betreuungskonzept darzulegen mit folgenden Angaben:

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	19 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

- Kommunikationsstruktur / Ansprechpartner für die Betreuung des SWR
- Anzahl der zu betreuenden Betriebsrestaurants des für den SWR zuständigen Bereichsleiters
- Standorte der Niederlassungen des Unternehmens
- Darstellung der Nachhaltigkeitsstrategie des Unternehmens
- Kontrollmechanismen hinsichtlich Hygiene-, Gesundheits- und Arbeitssicherheitsvorschriften unter Angabe der Kontrollinstitute und Häufigkeit der Kontrollen

Bewertet wird die zu erwartende Qualität der Leistungserbringung, die sich aus den Angaben ableiten lässt. Es werden max. 5 Punkte vergeben.

4 Rahmenbedingungen der Leistungserbringung

4.1 Mitarbeiterverpflegungsstationen

Der Standort besteht aus zwei, durch eine Verkehrsstraße getrennte Gebäude. Über eine Brücke gelangt man vom Nebengebäude (Haus am Tor) auf das Hauptgelände, nicht jedoch direkt ins Hauptgebäude (Haus am Wall).

Es bestehen zum gegenwärtigen Zeitpunkt folgende Mitarbeiterverpflegungsstationen:

- Kantine im Hauptgebäude
- Automatenstationen im Hauptgebäude und Nebengebäude

4.1.1 Lage und Ausstattung der Kantine im Hauptgebäude

Die Vor-, Zubereitungs- und Produktionsküche befindet sich im Erdgeschoss des Hauptgebäudes. Ebenfalls im Erdgeschoss befinden sich die Speisen-, Waren- und Getränke-Ausgabestationen der Kantine sowie die Gastraumflächen. Die Lager- und Personalräume befinden sich im Untergeschoss, erreichbar über Lastenaufzug und Treppe.

Die Ausstattung der Vor-, Zubereitungs- und Produktionsküche ist sowohl für den Betrieb einer Frisch-Küche, als auch für den Betrieb einer sogenannten Mischküche geeignet. Sämtliche Einrichtungsgegenstände der Kantine sind Eigentum des SWR. Weitere Information werden als Grundrissplan beigefügt (Anlage 9 bis 14).

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	20 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

4.1.2 Automatenstationen

Über die vom Auftragnehmer vorzustellende Automatenlösung soll den Mitarbeitenden in beiden Gebäuden die Möglichkeit gegeben werden, sich 24h/7 mit Kalt- und Heißgetränken, Snacks und Handelswaren zu verpflegen. Im Hauptgebäude „Haus am Wall“ ist zusätzlich ein Angebot an regenerierfertiger/erhitzbarer Gerichte für die Verpflegung am Abend und am Wochenende vorzuhalten. Im „Haus am Tor“ befindet sich ein Lagerraum in unmittelbarer Nähe der Automatenstation. Dieser Raum dient auch als Vorbereitungsraum für die in diesem Gebäudereich liegenden Konferenzräume.

Der Bieter hat im Falle der Beauftragung Automatenstationen zur Versorgung der Mitarbeiter auf seine Kosten anzuschaffen, einzubringen und zu bewirtschaften.

Der SWR zahlt für die Bewirtschaftung kein zusätzliches Entgelt.

4.2 Öffnungszeiten – Bewirtschaftungszeiten

Öffnungszeiten der Kantine im Hauptgebäude „Haus am Wall“

Montag bis Freitag: 08.00 – 17.00 Uhr

Hauptverpflegung: 12.00 – 14.00 Uhr

Alle anderen Angebote (Getränke, Food/Zwischenverpflegung, Non Food) sind Montag-Donnerstag von 08.00 bis 17.00 Uhr und freitags von 08.00 bis 15.00 Uhr ohne zeitliche Einschränkungen vorzuhalten.

Automatenstationen

Bereitstellung von erhitzbaren Menüs (nur im Hauptgebäude), Zwischenverpflegung, Getränken (heiß und kalt) sowie Handelswaren zu jeder Zeit, an 365 Tagen per anno.

4.2.1 Kalkulatorische Öffnungszeiten

Folgende kalkulatorische Öffnungszeiten sind zu berücksichtigen!

Kantine im Hauptgebäude: 250 Tage per anno

Automaten im Haupt- und Nebengebäude 365 Tage per anno

Kaffeespezialitätenmaschine 250 Tage (davon eine der beiden Maschinen Mo – Do auch über Nacht)

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	21 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

4.2.2 Mitarbeiterzahl und mögliches Gästepotential

Am Standort Mainz arbeiten ca. 1.200 Mitarbeiter. Der Altersdurchschnitt der Mitarbeiter liegt bei ca. 49 Jahren. Das Verhältnis von weiblichen zu männlichen Arbeitnehmern beträgt ca. 50:50.

Beim SWR gibt es verschiedenste Teilzeitmodelle von klassischer Halbtagsarbeit bis zur Arbeit an einzelnen Tagen oder wochenweise. Hinzu kommt, dass ein großer Teil der Mitarbeiter an ein oder mehreren Tagen die Woche Home-Office nutzt. Darüber hinaus sind gelegentlich zahlreiche Mitarbeiter insbesondere in den Sommermonaten (z.B. Landesgartenschau, Rheinland-Pfalz-Tag etc.) im Außenübertragungsdienst eingesetzt. Aus diesen Gründen können hinsichtlich der Anwesenheit der Mitarbeiter und damit der Nutzung der Kantine innerhalb einer Woche bzw. in bestimmten Zeiträumen erhebliche eher branchenunübliche Schwankungen auftreten.

Die Betriebszeiten des Unternehmens erstrecken sich von Montag bis Sonntag von morgens ca. 06.00 Uhr bis nachts um 24.00 Uhr.

In den Kernzeiten von Montag bis Donnerstag zwischen 08.00 Uhr und 18.00 Uhr und an Freitagen von 08.00 Uhr bis 17.00 Uhr sind i.d.R. die meisten Mitarbeiter anwesend. Es gibt keinen Betriebsurlaub, allerdings sind in den Ferienzeiten spürbar weniger Mitarbeiter im Betrieb.

Gäste sowie Fremdfirmen nutzen nur geringfügig die SWR-Kantine. Bezogen auf den Gesamtumsatz betrug der Anteil Gästeesser im Zeitraum 04/2023 – 03/2024 etwas mehr als 4% über alle Verpflegungskategorien. Gesamtumsatz durch Gäste ca. 84 €/Tag brutto. Gästepreise müssen mit einem Aufschlag zum Mitarbeiterpreis (i.d.R. ca. 60%) kalkuliert werden, und vom SWR genehmigt werden.

4.2.3 Essenteilnehmer/Umsätze

Bei den Angaben handelt es sich um unverbindliche Angaben des derzeitigen Bewirtschafters.

Kantine	Hauptverpflegung
Essenteilnehmer pro Tag	ca. 260

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	22 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Die Anzahl wird ermittelt aus den verkauften Hauptmenüs zzgl. großer Salatteller (nach Waage) unabhängig von Gewicht und Preis. Nicht gezählt werden Essenteilnehmer die z.B. nur eine oder mehrere Beilagen „Solo“ oder nur z.B. eine Suppe und ein Dessert essen.

Die Umsätze zu den Verpflegungskategorien beziehen sich auf den Zeitraum 01.04.2023-31.03.2024.

Kantine	Zwischenverpflegung (Food)	Handelswaren
Umsatz per anno	Ca. 48.500 €	Ca. 32.700 €

Kaltgetränke Kantine	
Umsatz per anno	ca. 46.900 €

Heißgetränke Kantine	Kaffeespezialitätenmaschinen (FRANKE)
Umsatz per anno	ca. 87.100 €

Automaten	Automaten Hauptgebäude	Automaten Nebengebäude
Umsatz per anno	in € netto	in € netto
Snack/Sandwich	4.155,54 €	1.998,91 €
Kaltgetränke	1.457,16 €	918,98 €
Heißgetränke	1.036,95 €	1.896,86 €

4.3 Zahlungssystem/Kantine

Am zentralen Kassenplatz befinden sich drei Kassen mit angeschlossenen Waagen, die Eigentum des SWR sind. Derzeit ist der dritte Kassenplatz i.d.R. nicht besetzt.

Mitarbeiter bezahlen bargeldlos mit Legic Cards. An einer der Kassen ist auch Barzahlung möglich. Hierbei kommt automatisch der höhere Gästepreis zum Tragen. Gäste können darüber hinaus mit einer Gästekarte zu Gästepreisen bargeldlos bezahlen. Zudem haben die Abteilungen auch sog. Kostenstellenkarten, zum bargeldlosen Bewirten von Gästen. Die auf diesen Karten

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	23 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

auflaufenden Beträge werden nach i.d.R. vierteljährlicher Rechnungsstellung durch den Auftragnehmer an die kartennutzenden Abteilungen/Bereiche separat abgerechnet. Eine entsprechende Rechnungsstellung ist zwingend zum 31.12. eines jeden Jahres erforderlich.

Vor der Kantine befinden sich zwei Kartenaufładestationen. Die Kartenaufładestationen sind Eigentum des SWR und werden vom SWR abgerechnet und technisch betreut. Der Auftragnehmer berechnet die bargeldlosen Zahlungen (Kartenumsätze) dem SWR monatlich per Rechnung unter Auflistung aller Umsätze.

An den Automaten kann mit Bargeld zu Mitarbeiterpreisen bezahlt werden. Der Einsatz von Legic Card ist vorzusehen. Das Handling der Bareinnahmen aus der Barkasse und den Automaten obliegt dem Auftragnehmer.

4.4 Angebote und Abgabepreise der Kantine

In der Anlage 7 sind die mit den Personalvertretungen verabredeten Abgabepreise nach Bereichen aufgeführt. Die dort angegebenen Angebote und derzeitig gültigen Preise werden Bestandteil des Vertrages.

Die Gästepreise sind grundsätzlich frei kalkulierbar, jedoch muss ein Aufpreis eingerechnet und der Abgabepreis mit dem SWR abgestimmt werden. Größere Besuchergruppen können auf Grund des Platzmangels nicht bewirtschaftet werden.

4.5 Angebote und Abgabepreise Automaten

Über die Automaten soll ein abwechslungsreiches Sortiment an Handelswaren und Zwischenverpflegung, Kalt- und Heißgetränken für die Mitarbeiter im Spät- und Nachtdienst angeboten werden. Die Preise am Automaten müssen den Abgabepreisen in der Kantine entsprechen. Sofern die Mengen abweichen, sind die Preise entsprechend anzupassen.

Die Heißgetränkeautomaten müssen mit frisch gemahlenen Bohnen betrieben werden. Es wird die gleiche Qualität, wie in der Spezialitätenmaschine im Betriebsrestaurant erwartet.

Bei den Kaltgetränken wird das Pfand bei der Entnahme kassiert, Rückgabe der Flaschen ist gegen Erstattung des Pfands an der Kasse im Kasino möglich. Rückgabebehälter können auch direkt neben den Automaten (ohne Pfanderstattung) deponiert werden.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>24</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

4.6 Personal des Auftragnehmers

Es ist vom Auftragnehmer sicherzustellen, dass das Personal während der unter 4.2 genannten Öffnungszeiten – Bewirtschaftungszeiten uneingeschränkt dem Bedarf nach zur Verfügung steht.

Bei Ausfällen hat der Auftragnehmer unverzüglich und in ausreichender Personalstärke entsprechend qualifiziertes Personal auf seine Kosten zu stellen.

4.6.1 Personalplan und Personaleinsatz

Der Bieter hat in der Kalkulationsvorlage (Anlage 7) einen Personalplan und eine Kalkulation seiner Personalkosten vorzulegen.

Es muss das im Personalplan angegebene Team (Zusammensetzung und Qualifikation) zum Einsatz kommen. Erfolgt der Austausch eines Mitarbeiters muss ein Mitarbeiter mit vergleichbarer Qualifikation zum Einsatz kommen.

Die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter des Auftragnehmers müssen sich nach deutschem Arbeitsrecht richten. Die Mitarbeiter des Auftragnehmers sind nach deutschem Arbeitsrecht einzustellen.

Der Bieter versichert, dass er oder ein von ihm beauftragter Unterauftragnehmer ausschließlich Mitarbeiter aus EU/EWR-Ländern beschäftigen wird oder solche Mitarbeiter aus Drittländern, welche im Besitz einer gültigen Arbeitsgenehmigung sind.

Er verpflichtet sich gegenüber dem SWR alle geltenden gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen, welche das Verbot der illegalen Beschäftigung von Arbeitskräften sowie den Einsatz ausländischer Arbeitskräfte regeln, sowie das Gesetz zur Bekämpfung der Schwarzarbeit uneingeschränkt zu beachten und anzuwenden. Bei der Auswahl des Personals muss auf freundliches Auftreten und kommunikative Fähigkeiten geachtet werden.

Der SWR hat das Recht bei begründetem Anlass den Austausch eines Mitarbeiters des Auftragnehmers zu verlangen und gleichwertigen Ersatz zu fordern.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	25 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

4.6.2 Unterweisung der eingesetzten Mitarbeiter

Der Auftragnehmer hat alle eingesetzten Mitarbeiter regelmäßig in hinsichtlich Hygiene-, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu schulen und die Unterweisungen lückenlos zu dokumentieren und dem SWR auf Verlangen vorzulegen.

4.6.3 Berufskleidung

Die Kosten für die Gestellung, Pflege und Ersatz der Berufsbekleidung der in den Kantinen tätigen Mitarbeiter des Auftragnehmers trägt der Auftragnehmer. Hierzu gehören auch Schuhwerk und/oder Verbrauchsartikel wie z.B. Arbeitshygienehandschuhe. Art und Umfang dieser Berufsbekleidung sind mit dem SWR abzustimmen.

5 Qualitätssicherung

5.1 Nachhaltigkeit

Der Bieter ist sich seiner Verantwortung der lokalen und globalen Umwelt bewusst. Er stellt sich selbstverständlich seiner gesetzlichen und moralischen Verantwortung. Sämtliche Auswirkungen auf die Umwelt werden berücksichtigt. Dies umfasst alle Ebenen des Geschäftes mit Schwerpunkt in der Einkaufspolitik und der Abfallentsorgung. Der Bieter verpflichtet sich, alle relevanten Gesetze, Verordnungen und Bestimmungen zum Umweltschutz mindestens zu genügen und setzt deutliche Akzente in der Umweltstrategie. Der Verbrauch von Energie, Trinkwasser und die Beheizung der Räume, ist auf das notwendige Maß zu reduzieren.

5.2 Reklamations- und Krisenmanagement

Der Auftragnehmer hat ein Reklamations- und Krisenmanagement zu etablieren, welches auf Reklamationen des SWR und der Nutzer, sofortige und dauerhafte Lösungen herbeiführt und für die Zukunft absichert.

Im Reklamations- und Krisenfall muss eine durchgängige Erreichbarkeit sichergestellt werden. Es ist ein Notfallplan bereitzuhalten, um kurzfristig auf den Verdacht von lebensmittelbedingten Erkrankungen reagieren zu können.

Beanstandungen seitens des SWR bzw. der Nutzer, über ausgegebene Speisen und Getränke sowie verkaufte Handelswaren/Lebensmittel haben die Mitarbeiter des Auftragnehmers

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	26 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

umgehend dem zuständigen Betriebsleiter mitzuteilen, der sich seinerseits mit dem Nutzer unmittelbar in Verbindung setzen muss. Erfolgt die Beanstandung durch einen Nutzer direkt beim Betriebsleiter mündlich, so ist dieser verpflichtet, ein schriftliches Protokoll anzufertigen, das von ihm und dem Beanstandenden zu unterzeichnen ist. Der Betriebsleiter hat dieses Protokoll umgehend an seine Ansprechpartner im SWR weiterzuleiten.

5.3 Rückstellproben

Der Auftragnehmer wird innerhalb seines Qualitätsmanagements Lebensmittelproben seiner verkauften Lebensmittel zurückstellen und mindestens 7 Kalendertage vorschriftsmäßig aufbewahren. Diese Proben dienen u.a. zur labortechnischen Untersuchung bei Lebensmittelbeanstandungen. Laboruntersuchungsergebnisse sind dem SWR auf Anfrage offen zu legen.

5.4 Schädlingsbekämpfung

Der SWR trägt die laufenden Kosten der notwendigen Schädlingsbekämpfungs- und Vorsorgemaßnahmen in den Bewirtschaftungsräumen. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, evtl. auftretenden Schädlingsbefall dem SWR unverzüglich zu melden, damit über die regelmäßig getroffenen Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen hinausgehende Maßnahmen eingeleitet werden können.

5.5 Jährliche Hygieneüberprüfung

Der Auftragnehmer wird einmal jährlich nach Absprache mit dem Auftraggeber auf seine Kosten ein unabhängiges Hygieneinstitut mit der Hygieneuntersuchung der von ihm bewirtschafteten Räume, Geräte und Einrichtungen beauftragen. Das Ergebnis dieser Hygieneuntersuchung wird der Auftragnehmer dem SWR unaufgefordert vorlegen. Im Falle von Hygienebeanstandungen muss der Auftragnehmer diese auf seine Kosten unverzüglich beheben. Beanstandungen von Einrichtungsgegenständen, die Eigentum des SWR sind und von baulichen Mängeln gehen zu Lasten des SWR und werden von diesem unverzüglich behoben.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	27 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

5.6 Gästebefragung

Der Auftraggeber behält sich vor, Gästebefragungen zur Ermittlung der Kundenzufriedenheit durch ein externes Unternehmen selbst oder über den Auftragnehmer gegen Kostenübernahme zu beauftragen.

5.7 Controlling

Der Auftragnehmer legt dem SWR spätestens zum 30.05. des Vorjahres eine Erlös- und Kostenplanung für das Folgejahr vor. Auf Basis dieser Planung stellt der Auftragnehmer dem SWR monatlich spätestens zum 15. des Folgemonats eine geeignete, auf den jeweiligen Vormonat bezogene Statistik zur Verfügung, die neben der aufgeschlüsselten Darstellung der Erlöse, alle vom Auftragnehmer zu tragende Kosten, sowie die Dienstleistungsvergütung enthält. Darüber hinaus sind Daten zur Nutzung der Kantine wie monatliche Essenzahlen zu liefern. Der genaue Aufbau des Berichts ist mit dem SWR abzustimmen.

6 Räume, Geräte und Einrichtungen

Dem Auftragnehmer werden die Räume (Anlage 9 bis 14), die Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlagerflächen im Kellergeschoss des Hauptgebäudes sowie die Geräte und Einrichtungen im Nebengebäude und in der Kantine des Hauptgebäudes unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Ein Inventarverzeichnis der Geräte und Einrichtungen ist der Ausschreibung beigelegt (Anlage 8). Zu Bewirtschaftungsbeginn werden diese kontrolliert an den beauftragten Auftragnehmer übergeben. Der SWR wird zu Beginn der Bewirtschaftung dem Auftragnehmer Räume, Geräte sowie Einrichtungen in einem grundgereinigten Zustand übergeben.

6.1 Kosten der Überlassung der Räume, Geräte und Einrichtungen

Der SWR stellt dem Auftragnehmer soweit im Nachfolgenden nicht anders beschrieben, die Räume, Geräte und Einrichtungen sowie Energie, Trinkwasser, die Entsorgung der Abwässer und die Beheizung der Räume, die zur Erfüllung der beschriebenen Bewirtschaftung

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	28 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

erforderlich sind, unentgeltlich zur Verfügung. Die Kosten für die Wasserenthärtungs- und die Osmoseanlage trägt der Auftraggeber.

Für vom Auftragnehmer verschuldete Verluste, Schäden und Mängel, die über eine gebrauchsfähige Abnutzung der Räume und des Inventars hinausgehen, haftet der Auftragnehmer.

Der SWR übernimmt die Unterhaltung, Instandsetzung und Ersatz des im Inventarverzeichnis aufgeführten Großinventars nur, wenn und soweit eine natürliche Abnutzung (Verschleiß) dies erfordert. Ob Verschleiß vorliegt, entscheidet der SWR ggf. unter Hinzuziehung eines neutralen Gutachters.

Ein vergleichbares Verfahren gilt für Einrichtungen und Kleingeräte, sofern Sie durch den SWR beschafft wurden.

Die Funktionskontrolle der in den Inventarlisten aufgeführten Geräte und Einrichtungen obliegt dem Auftragnehmer. Funktionsstörungen sind unverzüglich dem SWR mitzuteilen. Erforderliche Reparaturen können nur im Einvernehmen mit dem SWR veranlasst und durchgeführt werden. Die Historie der Wartungen, der Reparaturen und der Ersatzbeschaffungen hat der Auftragnehmer im Rahmen der Bewirtschaftung zu dokumentieren und dem SWR auf Verlangen vorzulegen.

Der SWR stellt das Standardgeschirr (Teller, Beilagenschalen, Besteck, Kaffeegeschirr) unentgeltlich zur Verfügung. Der Auftragnehmer hat rechtzeitig zu informieren, wenn darüber hinaus Geschirr beschafft werden muss. Geschirr, das der Verkaufsförderung und besseren Präsentation des Angebots dient, ist vom Auftragnehmer zu beschaffen.

Die Beschaffung von eigenem Groß- und Kleininventar darf der Auftragnehmer nach vorheriger Information des SWR vornehmen. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, neue elektrische Geräte vor der Inbetriebnahme einer technischen Prüfung zu unterziehen. Darüber hinaus sind von ihm beschaffte elektrische Geräte einer jährlichen technischen Sicherheitsprüfung zu unterziehen und das Ergebnis dem SWR schriftlich nachzuweisen. Der SWR wird sicherstellen, dass der Auftragnehmer die Bewirtschaftungsräume im Rahmen der Öffnungszeiten/Bewirtschaftungszeiten uneingeschränkt nutzen kann.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	29 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Der SWR sorgt für den kostenfreien Unterhalt der Räume und sorgt weiterhin dafür, dass die Räume in einem mangelfreien Zustand gehalten werden und in Bezug auf Größe, Beschaffenheit und Ausstattung den Arbeitsstättenrichtlinien sowie sonstigen behördlichen Auflagen genügen. Der SWR und der Auftragnehmer haben behördlichen Auflagen nachzukommen. Soweit diese die Räume, Geräte und die Einrichtungen betreffen, wird der SWR derartige Auflagen auf seine Kosten erfüllen.

6.2 Reinigung der Räume und Einrichtungen

Der Auftragnehmer wird alle ihm überlassenen Räume, Geräte und Einrichtungen in einem sauberen und den gesetzlichen Vorschriften entsprechend hygienisch einwandfreiem Zustand halten und die Unfallverhütungsvorschriften beachten.

Die täglichen Reinigungs- und Hygienemaßnahmen in den überlassenen Produktionsräumen (Küche und Spülküche einschl. Bodenablauftrinnen, Kantinenbüro, Lager- und Kühlräume) führt der Auftragnehmer auf seine Kosten durch.

Die Ablufthauben und die Abluftfilter sind vom Auftragnehmer mindestens einmal wöchentlich zu reinigen. Die Tischplatten im Speiseraum sind vom Auftragnehmer insbesondere vor und nach der Hauptessenzeit zu reinigen.

Der SWR ist zuständig für die tägliche Bodenreinigung bis Vorderkante Speisenausgabe sowie die Fenster, Wand- und Deckenreinigung der Speisräume und die Grundreinigung der Stühle (ggf. Polster) und Tische soweit erforderlich. Weiterhin ist der SWR zuständig für die Reinigung der Fenster und Decken sowie der Abluftkanäle in den Küchenräumen. Ebenfalls sorgt der SWR für eine Reinigung des Fettabscheiders.

Die Reinigungsarbeiten der Zu- und Abluftkanäle werden durch beauftragte Firmen des SWR im Bedarfsfall außerhalb der Küchenarbeitszeiten durchgeführt.

Die Toiletten- und Umkleieräume des Küchenpersonals sowie die jeweiligen Zugänge (Treppe, Haus und Flure) zu den vom Auftragnehmer genutzten Räumen werden täglich durch beauftragte Firmen des SWR gereinigt. Evtl. Beanstandungen der Reinigungsleistung sind dem SWR unverzüglich mitzuteilen.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	30 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Die Reinigung und Instandhaltung der Automaten obliegt dem Auftragnehmer. Die Kosten hierfür trägt der Auftragnehmer.

6.3 Durch den Auftragnehmer einzubringende Geräte und Einrichtungen

Der Bieter hat im Falle der Beauftragung sämtliche genannten Automaten auf seine Kosten zu beschaffen, einzubringen und die technischen Wartungen und eventuelle Reparaturen der Automaten auf seine Kosten vorzunehmen.

Ebenfalls sind i.d. Regel sonstige im Rahmen von konzeptionellen Ideen erforderliche Geräte vom Auftragnehmer auf seine Kosten anzuschaffen, sofern nichts anderes vereinbart wird.

7 Abfallentsorgung

7.1 Entsorgung der Küchenabfälle

Die Kosten der Entsorgung der Küchenabfälle (Nassmüll bzw. Lebensmittel) trägt der Auftragnehmer. Die Küchenabfälle sind bis zum Abtransport durch einen vom Auftragnehmer beauftragten Entsorger in dem hierfür im Kellergeschoß vorgesehenen Müllkühlraum zu lagern.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sämtliche im Vertragsgegenstand anfallenden Abfälle nach den geltenden abfallrechtlichen Vorschriften zu entsorgen. Soweit es sich dabei um Restmüll handelt, hat der Auftragnehmer diese über die allgemeine Restmüllabfuhr des SWR zu entsorgen. Die Lagerung und Entsorgung von Abfällen, die aus tatsächlichen oder rechtlichen Gründen nicht mit der Restmüllabfuhr entsorgt werden können, wird der Auftragnehmer in die für die jeweilige Abfallart (Papier, Abfälle zur Verwertung etc.) bereit gestellten Behälter auf dem Betriebsgelände des SWR entsorgen. Getrennt zu entsorgende Abfallarten sind grundsätzlich getrennt zu halten und in die entsprechenden Entsorgungsbehälter des SWR einzubringen. Der Auftragnehmer haftet für die Verletzung abfallrechtlicher oder sonstiger Vorschriften, wenn Abfallbehälter durch von ihm eingebrachten Müll fehlerhaft gefüllt werden. Er stellt den SWR von sämtlichen Ansprüchen aus behördlichen Anordnungen sowie von zivilrechtlichen Ansprüchen Dritter frei, die den SWR verpflichten, Abfälle zu entsorgen, die dem Auftragnehmer nach den vorstehenden Bestimmungen zurechenbar sind.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	31 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, im Falle einer entsprechenden Anordnung bzw. Inanspruchnahme unverzüglich, in die sich daraus ergebende Verpflichtung des SWR einzutreten und statt diesem die Verpflichtung zu erfüllen. Ist dies nicht möglich, verpflichtet er sich zum Ersatz sämtlicher, mit der Inanspruchnahme des SWR verbundenen Kosten.

7.2 Fettabscheider

Das in den Fettabscheider eingeleitete Abwasser darf den ordnungsgemäßen Betrieb eines Fettabscheiders oder die Einhaltung der Grenzwerte der Abwassersatzung der Stadtentwässerung des Wirtschaftsbetriebes der Stadt Mainz nicht beeinträchtigen. Die Entsorgung des Fettabscheider wird vom Auftraggeber übernommen.

8 Betriebsübergang

8.1 Betriebsübergang nach § 613 a BGB

Die hier ausgeschriebenen Verpflegungseinrichtungen werden bis 31.12.2024 von einem externen Unternehmen bewirtschaftet. Die Mitarbeiter des derzeitigen Bewirtschaftungsunternehmens gehen im Sinne des § 613a BGB an den Auftragnehmer über.

Zur Erbringung der Leistung beim SWR werden derzeit beim Bewirtschaftungsunternehmen folgende Mitarbeiter beschäftigt:

Funktion	Anzahl	Wochenstunden
Betriebsleiter	1	40
Betriebsleiterassistent	1	39
Küchenleiter	1	39
Koch	2	39
Kassierer / Servicekraft	3	39
Spülkraft	1	39
Küchenhilfe	1,25	39

Die monatlichen Gesamtpersonalkosten beliefen sich 2023 auf ca. 35.000 Euro (Gehälter und Sozialkosten, inkl. Kosten für Personalersatz bei Krankheit oder Urlaub). Hierbei ist zu beachten, dass sowohl die Stelle des Betriebsleiterassistenten sowie eines Kochs nicht besetzt waren. Die Kosten beinhalten Weihnachts- und Urlaubsgeld, Prämien, Boni, gesetzl. Sozialabgaben, BG- und Schwerbehindertenabgaben. Altersversorgung ist nicht berücksichtigt. Aktuell

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	32 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

haben die Mitarbeiter des jetzigen Dienstleisters die Möglichkeit über eine Einzelvereinbarung eine Altersversorgung abzuschließen, die vom Arbeitgeber bezuschusst wird.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, in Verbindung mit dem derzeitigen Bewirtschaftungsunternehmen, die Personalgespräche gemäß § 613a BGB mit den Mitarbeitern im gesetzlichen Zeitrahmen zu führen und sich mit dem Bewirtschaftungsunternehmen hinsichtlich des Betriebsübergangs frühzeitig abstimmen. Die Mitarbeiter sind entsprechend den Vorgaben des § 613a BGB zu unterrichten.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich ferner, den SWR umfassend und zeitnah, spätestens jedoch 4 Wochen vor Bewirtschaftungsbeginn, über den Stand des Betriebsüberganges zu informieren.

Der SWR versichert, keine eigenen Arbeitnehmer zur Bewirtschaftung eingesetzt zu haben. Der SWR haftet gegenüber dem Auftragnehmer nicht im Rahmen des bevorstehenden Betriebsüberganges nach § 613a BGB.

Der Auftragnehmer und der SWR verpflichten sich während der Laufzeit der Bewirtschaftung gegenseitig kein Personal abzuwerben oder dies zu versuchen und keine direkten vertraglichen Beziehungen zu Mitarbeitern des anderen aufzunehmen.

8.2 Leistungen vor Auftragsbeginn

In einem Zeitrahmen von 4 Wochen nach Auftragserteilung muss der Auftragnehmer dem SWR einen Eröffnungs-Management-Plan schriftlich vorlegen, erläutern und vom SWR genehmigen lassen.

Der Eröffnungs-Management-Plan muss alle wesentlichen Aufgaben, sowohl des Auftragnehmers als auch des SWR, vom Zeitpunkt der Auftragserteilung bis zum Bewirtschaftungsbeginn am 01.01.2025 beinhalten. Unter anderem müssen folgende Punkte dargelegt werden:

- Vorstellung der für die Übernahme verantwortlichen Personen
- Einarbeitung zukünftiger Mitarbeiter
- Erstellung einer Personalübersicht
- Organisationsplanung (Ablaufplan) und Einsatzplanung

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	33 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

- Erstellung eines Übernahmeprotokolls inkl. Mängelliste bei der Objektübergabe
- Darstellung des Controlling Berichtes

Der Auftragnehmer muss bereits nach Auftragserteilung zur Vorbereitung der Übernahme des Auftrages dem SWR den vorgestellten Betriebsleiter zur Verfügung stellen.

Die aus den vorgenannten Aufgaben entstehenden Kosten trägt der Auftragnehmer und werden vom SWR nicht erstattet.

9 Anforderungen an die Speiseplangestaltung/Speiseausgabe

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zu einer informativen und übersichtlichen wöchentlichen Speisenplangestaltung. Die Speisenpläne sind wöchentlich zum Ende der Vorwoche vorzugsweise über einen Link auf eine unternehmenseigene Seite des Auftragnehmers im Unternehmensnetzwerk des SWR zu veröffentlichen.

9.1 Grundinformationen der Speisepläne

Alle Speisenpläne müssen folgende Grundinformationen enthalten:

- Beschreibung des Angebotes
- Kilokalorienangaben pro Portion oder auf 100 Grammbasis
- Fettangabe pro Portion oder auf 100 Grammbasis
- Angabe der Tierart bei Fleischkomponenten oder fleischhaltigen Gerichten
- Inhaltsstoffe im Rahmen der Deklarationspflicht
- Allergie auslösende Inhaltsstoffe gemäß aktuell gültiger einschlägiger Richtlinie

9.2 Speiseausgabe, Nachproduktion und Serviceverhalten

Die Ausgabe der Hauptkomponenten erfolgt über Bedienung und je nach Speiseangebot auch in Selbstbedienung. Alle anderen Angebote werden zur Selbstbedienung durch den Gast bereitgestellt. Das Schmutzgeschirr wird von den Gästen der Kantine selbst zur Rückgabestation gebracht.

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass alle angebotenen Speisekomponenten während der täglichen Mittagsverpflegungszeit von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr jederzeit in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Weiterhin stellt der Auftragnehmer sicher, dass er während der

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	34 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

genannten Ausgabezeit die Warmspeisekomponenten in ausreichender Menge nachproduziert und die Warmhaltezeiten der Speisen von maximal 30 Minuten nicht überschritten werden.

Ein Mitarbeiter hat während der Hauptessenzeit im Speisenausgabebereich auf allgemeine Sauberkeit und Ordnung zu achten und etwaige Mängel sofort zu beseitigen.

Die drei vorhandenen Kassenplätzen sind insbesondere während der Hauptessenzeit so zu besetzen, dass längere Warteschlangen auch aufgrund der beengten Platzverhältnisse vermieden werden.

Die Geschirrrückgabestation, der Speisenausgabebereich, die Kaffeestation und die Gasträume müssen in der gesamten Öffnungszeit der Kantinen ständig im Hinblick auf Ordnung und Sauberkeit von Mitarbeitern des Auftragnehmers kontrolliert werden. Eventuelle Beanstandungen sind sofort zu beheben.

Die Mitarbeiter des Auftragnehmers müssen der deutschen Sprache mächtig sein und auf Nachfrage der Essensteilnehmer Auskunft über Art und Zusammensetzung der angebotenen Speisen geben können. Es wird weiterhin vorausgesetzt, dass die Mitarbeiter des Auftragnehmers über die Grundzüge eines nährwertoptimierten Speisenplanes und zu warenkundlichen Themen Auskunft geben können.

Der Auftragnehmer schult seine Mitarbeiter auf Freundlichkeit, Kommunikation und Verhalten bei Reklamationen durch die Essensteilnehmer.

Alle Mitarbeiter des Auftragnehmers haben grundsätzlich saubere und einheitliche Berufsbekleidung einschl. Kopfbedeckung und Hygienhandschuhe zu tragen. Das äußere Erscheinungsbild der Mitarbeiter hat einen sauberen und ordentlichen Eindruck zu machen.

10 Konferenzservice

Der Auftragnehmer verpflichtet sich im Rahmen der Bewirtschaftung der Mitarbeiterverpflegung dem SWR einen Konferenzservice anzubieten. Die interne Bestellung durch die Mitarbeiter soll möglichst über ein web-basiertes Bestellsystem erfolgen. Ein entsprechendes System ist im Angebot zu benennen und im Rahmen der Präsentation vorzustellen.

Der Konferenzservice besteht aus der Bereitstellung von Heiß- und Kaltgetränken. Im geringeren Umfang werden Food-Produkte angeboten bzw. geordert. In der Kalkulation ist der

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	35 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

Konferenzservice entsprechend zu berücksichtigen. Die derzeitigen Preise sind der Anlage 7 zu entnehmen.

Die Bewirtungen finden in der Regel Montag-Freitag in der Zeit von 8.00-17.00 Uhr statt.

Der Konferenzservice besteht aus einem Bereitstellungsservice in den Konferenzräumen sowie größeren Büroräumen des Haupt- und des Nebengebäudes. Die größten und meisten Konferenzräume befinden sich im Erdgeschoss des Nebengebäudes. In diesem Gebäude steht dem Auftragnehmer in der Nähe der Konferenzräume ein Lager- / Vorbereitungsraum zur Verfügung. Es ist erforderlich, dass der Auftragnehmer ein entsprechendes Fahrzeug (vorzugsweise E-Fahrzeug – Versorgungsanschluss vorhanden) zum Transport von Getränken und Speisen in das Nebengebäude vorhält. Zum Service gehört:

- die Entgegennahme des Serviceauftrages (geht spätestens 2 Tage vor Veranstaltung ein)
- das Eindecken nach Vorgaben des Bestellers
- das Aufräumen und Nachbestücken während Konferenzpausen
- die Kontrolle des Konferenzraumes auf Ordnung und Sauberkeit (ggf. Mängelbeseitigung)
- die Entsorgung und Reinigung des Schmutzgeschirrs und Abwischen der Tische (bei Sitzungen über 17 Uhr hinaus, spätestens bis 8.00 Uhr des Folgetages)
- Die Abrechnung der Leistung durch monatliche Sammelberechnung unter Beifügung der Bestellabrechnungen.

Der Auftragnehmer protokolliert beim Ausdecken den tatsächlichen Verbrauch und rechnet diesen unter Angaben des Datums und des Besprechungsraums direkt mit dem Besteller ab. Als „verbraucht“ gelten angebrochene Gebinde (geöffnete Flaschen) und frisch zubereitete Speisen, die nicht gelagert und weiterverwendet werden können.

Anzahl an Konferenzen ca. 300 p.a.

Umsatz mit Konferenzen ca. 11.000 € netto (unverbindliche Angabe) p.a.

11 Sonderveranstaltungen

Der Auftragnehmer kann für den SWR nach gesonderter Vereinbarung (im Rahmen von Sonderveranstaltungen) die Bewirtung der Gäste mit Speisen und Getränken vornehmen. Sonderveranstaltungen finden nur in geringem Umfang statt. Zuvor unterbreitet der Auftragnehmer dem SWR grundsätzlich ein schriftliches Sortiment- und Preis-Angebot, das nach Gegenzeichnung

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	36 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

durch den SWR als Einzelvereinbarung gilt. Eventuell ausgeführte Beauftragungen sind durch den Auftragnehmer gesondert abzurechnen. Der SWR sichert dem Auftragnehmer hierfür **kei-
nen** Konkurrenzschutz oder Bewirtschaftungsexklusivität zu.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	37 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

12 Leistungsblätter

Alle angegebenen Leistungen müssen einkalkuliert werden. Nur die in der Kalkulation eingetragenen Kosten dürfen abgerechnet werden! **Mit Abgabe des Angebotes bestätigt der Bieter, dass er die Anforderungen gelesen, verstanden und wie vorgeschrieben einhalten wird.**

12.1 Leistungsblatt 1 - Anforderungen an die Produktqualität

Nr.	Stichwort	Anforderung
1	Kontrollrecht	Der Auftragnehmer räumt dem SWR ein Kontrollrecht der verwendeten Lebensmittel ein.
2	Herkunft und Einsatz der Lebensmittel	Der Auftragnehmer verpflichtet sich nur hochwertige Lebensmittel und Rohwaren zu verwenden. Soweit möglich sind regionale und saisonale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen einzusetzen. Es müssen die Angaben aus dem Angebot zum Thema Herkunft umgesetzt werden.
3	Fleisch und Geflügel	Es müssen die Angaben aus dem Angebot zum Thema „Artgerechte Haltung“ umgesetzt werden. Die Rückverfolgbarkeit der Herkunft der Tiere und des eingesetzten Futtermittels muss gewährleistet sein. Ferner dürfen nur Fleisch- und Geflügelhersteller als Lieferanten berücksichtigt werden, welche (mindestens) das Prüfsiegel QS für ihre Erzeugnisse verwenden dürfen.
4	Fisch und Fischprodukte	Es müssen die Angaben aus dem Angebot zum Thema „Fischang“ umgesetzt werden.
5	Salate und Obst	Grundsätzlich dürfen Salate und Obst nur als frische Produkte angeboten oder verarbeitet werden und soweit jahreszeitlich machbar, regionale und ökologische Produkte eingesetzt werden.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	38 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

6	Kartoffeln	Kartoffeln aus Gläsern/Konserven dürfen nicht eingesetzt werden.
7	Gemüse	Der Einsatz von Gemüsekonserven ist nicht gestattet.
8	Fette und Öle	Es sind ausschließlich pflanzliche Öle und Fette zu verwenden, wie z.B. Raps-, Soja-, Oliven- oder ähnliche Öle. Sonnenblumenkernöle sollten nicht eingesetzt werden. Tierische Fette sind zu vermeiden, ausgenommen diejenigen tierischen Fette, welche zur Zubereitung spezifischer Speisen wie Rotkohl oder Sauerkraut notwendig sind. Die Verwendung ist dann im Speisenplan zu deklarieren. Butter kann als Streichfett (sparsam) eingesetzt werden.
10	Milch und Milchprodukte	Nachstehende Produkte sollten vorzugsweise angeboten und/oder verarbeitet werden: Milch, Joghurt oder Fruchtjoghurt mit jeweils max.1,5% Fettgehalt. Quark mit max. 20% Fett i.Tr., Käse mit max. 45% Fett i. Tr., Sahne und saure Sahne mit max. 10% Fett.
11	Käseprodukte	Mit tierischem Lab hergestellte Käseprodukte sind mit Rücksicht auf Vegetarier als solche zu kennzeichnen.
12	Belag Brot und Brötchen	Es sollten Wurstsorten unter 30% Fettgehalt bevorzugt werden. Ebenfalls bevorzugt werden sollten Geflügelwurstsorten. Käsebelag sollte bevorzugt als Magerstufe angeboten werden. Streichwurst aller Art wie Teewurst, grobe und feine Leberwurst, Leberpasteten und Schmelzkäse werden nicht gewünscht.
13	Salz	Vorzugsweise soll jodiertes, fluoridiertes Speisesalz eingesetzt werden.
14	Gewürze	Gewürze und Gewürzmischungen (z.B. Curry) dürfen keine Konservierungsstoffe, keine Geschmacksverstärker und keine synthetischen Farbstoffe beinhalten. Möglichkeiten zum Nachwürzen müssen zur Verfügung gestellt werden.

SWR >>	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>39</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

15	Salatdressing	Es dürfen nur selbst hergestellte oder fertige Salatdressings ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker und ohne synthetische Farbstoffe zum Einsatz kommen. Es darf nur natives, kaltgepresstes Öl und Essig ohne künstlich zugeführte Sulfite oder Farbstoffe angeboten werden.
16	Kaffee und Tee	Bei Kaffee wird (auch für den Betrieb der Automaten) der Einsatz von Fair gehandelten Produkten erwartet.
17	Tabakwaren	Der Verkauf von Tabakwaren ist untersagt.

12.2 Leistungsblatt 2 – Anforderungen an die Prozessqualität

Nr.	Stichwort	Anforderung
18	Zertifizierung der Lieferanten	Der Auftragnehmer darf nur von den Lieferanten Waren beziehen die zertifiziert sind z.B. zertifiziert nach ISO 9001 oder IFS.
19	Verarbeitungs- und Einsatzverbot von Produkten bei der Speiseherstellung	<p>Nicht eingesetzt oder verarbeitet werden dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Genveränderte Lebensmittel bzw. ➤ Lebensmittel die GMO (Genetically Modified Organisms = gentechnisch veränderte Organismen) enthalten ➤ Produkte mit Sudan/ Sudanrot I-IV, Zuckercoleur oder Ammoniakzuckercoleur E 150 a-d, ➤ Lebensmittel mit Nanopartikeln ➤ gehärtete Fette (Transfette, gilt nicht für natürlich vorkommende Transfette wie z.B. in Fleisch oder Milchprodukten) ➤ 3-MCD-Fettsäureester ➤ Geschmacksverstärker ➤ Lebensmittelimitate, wie z.B. Analogkäse oder Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>40</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

20	Lebensmittelverarbeitung und Warmhaltung	<p>Eine fettarme Zubereitung der Speisen ist Grundbedingung. Frittieren als Garmethode ist auf ein äußerstes Minimum zu reduzieren. Panierte Produkte sollten so weit möglich vorzugsweise in den Heißluftöfen und ohne zusätzliche Fettzugabe zubereitet werden.</p> <p>Bei der Verarbeitung von kohlehydrathaltigen Nahrungsmitteln sind nur solche Verarbeitungstemperaturen anzuwenden, welche die Entstehung von Acrylamid vermeiden.</p> <p>Warmhaltezeiten zubereiteter Speisen sind auf maximal 30 Minuten zu minimieren.</p> <p>Eine ständige Nachproduktion innerhalb der Speisenausgabezeit ist zu gewährleisten.</p>
21	Kennzeichnung Lebensmittel	<p>Gemäß der Zusatzstoffzulassungsverordnung sind auf den Speiseplänen und auf einem gesonderten Aushang im Bereich des Gastraumes/Speisenausgabe die eingesetzten Zusatzstoffe kenntlich zu machen. Gleiches gilt für die Verarbeitung von Alkohol.</p> <p>Auf den Speiseplänen ist gemäß EU-Richtlinie eine Allergenkennzeichnung der vierzehn wichtigsten Allergene aufzuführen.</p> <p>Ferner sind die Nährwertangaben in KJ oder Kcal pro Portion oder pro 100 Gramm zu verzeichnen.</p> <p>Fleischgerichte und Fischerzeugnisse müssen auf den Speiseplänen inkl. ihrer Tierart als solche eindeutig ausgewiesen werden.</p>
22	Einhaltung Gesetze und Normen	<p>Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Einhaltung von Gesetzen und Normen, sowie zur Einhaltung nationaler und EU Richtlinien, wie z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ EN/EWG § 852/853 Lebensmittelhygienerichtlinien ➤ EN/EWG § 854 Infektionsschutzgesetz ➤ EN/EWG § 93/43 ff Infektionsschutzgesetz ➤ DIN 10511 Lebensmittelhygiene: Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen ➤ DIN 10512 Lebensmittelhygiene: Gewerbliches Geschirrspülen/Eintankmaschinen ➤ DIN 10508 Lebensmittelhygiene: Temperaturen für Lebensmittel ➤ DIN 10519 Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel ➤ DIN 10524 Lebensmittelhygiene: Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	41 Seite 43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ DIN 10516 Lebensmittelhygiene: Reinigung und Desinfektion ➤ DIN 10514 Personalhygiene ➤ DIN 10523 Lebensmittelhygiene: Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
23	Hygienebeauftragter	Nach Übernahme der Bewirtschaftung hat der Auftragnehmer dem SWR einen Hygienebeauftragten zu benennen.
24	DGE – Job & Fit	Der Auftragnehmer hat sich im Rahmen seiner Bewirtschaftung an den Empfehlungen und Vorgaben des DGE-Qualitätsstandard Job&Fit zu orientieren.
25	Grundrichtlinien Speiseplanung	Bei der Speisenplanung verpflichtet sich der Auftragnehmer die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und bei der Zusammenstellung der Rezepturen die D-A-C-H Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und den Drittelansatz für die Gemeinschaftsverpflegung verbindlich zu beachten und einzuhalten. Insbesondere verpflichtet sich der Auftragnehmer die Nährstoffrelationen in Bezug auf die Energiezufuhr und die dazu empfohlenen Portionsmengen einzuhalten.
26	„Job&Fit“ Angebot	Mindestens für eine Hauptkomponente und eine Zwischenverpflegung hat der Auftragnehmer ein dem Job&Fit Speisenangebotes der DGE entsprechendes oder gleichwertiges Speisenangebot zur Verfügung zu stellen.
27	Mindestanforderung Speiseplanung	<p>Es hat ein täglicher Wechsel der Speisenangebote zu erfolgen, welcher sich nach sechs bis acht Wochen wiederholen kann.</p> <p>Die Speisenangebote sind entsprechend der vier Jahreszeiten (Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter) zu gestalten.</p> <p>Hauptgerichte bestehen in der Regel aus drei Komponenten: Hauptkomponente, Stärkebeilage und Gemüse- oder Salatbeilage. Ebenfalls als Hauptgerichte gelten beispielsweise auch Eintöpfe, Reis- und Nudelgerichte oder Aufläufe.</p>
28	Auslobung der Speisen	Im Ausgabebereich sind drei Monitore vorhanden über die eine übersichtliche Auslobung der Angebote erfolgt. Der Auftragnehmer ist in Abstimmung mit dem SWR verantwortlich für die

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	<div>42</div> <div>Seite</div> <div>43</div>
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			
	Verfahrensunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			

		Bereitstellung der erforderlichen Software. Auf die plakative Darstellung von „Beispieltellern“ ist zu verzichten.
29	Dekoration	Es kann vom Auftragnehmer eine periodisch wechselnde Dekoration der Tische vorgenommen werden. Des Weiteren kann eine erweiterte Dekoration der Gasträume und Speisenausgabebereiche im Rahmen von Aktionen vorgenommen werden. Grundsätzlich sind diese erweiterten Dekorationen mit dem SWR abzustimmen. Die Kosten der Dekorationen trägt der Auftragnehmer.
30	Aktionen	<p>Es wird vom Auftragnehmer erwartet, dass mehrmals im Jahr Themenaktion durchgeführt werden. Die Aktionen sollen <i>Highlights</i> darstellen. Eine ansprechende Umfeldgestaltung der Kantine ist vom Auftragnehmer auf seine Kosten vorzunehmen. Die Umfeldgestaltung ist mit dem SWR abzustimmen. Jeweils zum Jahresbeginn der Bewirtschaftung ist mit dem SWR der Aktionsplan des kommenden Jahres abzustimmen. Wesentliche Inhalte dieser Aktionen können <u>zum Beispiel</u> sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sport- und/oder Kulturereignisse • Jahreszeiten / Festtage • Gesundheit / Fitness • Aktionen der DGE • Aktionen mit Krankenkassen • gesunde Ernährung • Kochevents
31	Reinigungsmittel	Es dürfen nur ökologisch geprüfte Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingesetzt werden.

SWR»	Südwestrundfunk	Abteilung:	Einkauf	43
	Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtung des SWR am Standort Mainz			Seite
	Verfahrensunterlagen			
	Aktenzeichen: EU-A/P 01/2024			43

13 Anlagen

- Anlage 1 - ABB des SWR vom 01.05.2023
- Anlage 2 - Angebotsschreiben
- Anlage 3 - Anleitung zur Einreichung elektronischer Unterlagen
- Anlage 4 - Besondere Vertragsbedingungen LTMG
- Anlage 5 - Verpflichtungserklärung zum Mindestentgelt / LTMG
- Anlage 6 - Vertragsentwurf
- Anlage 7 - Kalkulation
- Anlage 8 - Inventarverzeichnis
- Anlage 9 - Lageplan Kasino gesamt
- Anlage 10 - Speiseraum
- Anlage 11 - Ausgabenbereich
- Anlage 12 - Küche
- Anlage 13 - Spülküche
- Anlage 14 - UG Lagerräume