



# Zentrum Bayern Familie und Soziales Region Oberfranken



Zentrum Bayern Familie und Soziales – Region Oberfranken -  
95447 Bayreuth

Name  
Herr Danzer

Telefon  
0921 / 605 - 2470

Telefax  
0921 / 605 - 2910

E-Mail  
erwin.danzer@zbfs.bayern.de

An alle interessierten Bieter

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen, Unsere Nachricht vom  
Bitte bei Antwort angeben  
09.11-326.1-2/2/2

Datum  
31.03.2017

## **Neuvergabe der Kantinenbewirtschaftung des Zentrums Bayern Familie und Soziales (ZBFS) – Region Oberfranken hier: Aufforderung zur Angebotsabgabe**

### Anlagen:

- Angebotsunterlagen (Anlage 1)
- Preisblatt Mittagsspeisen (Anlage 2)
- Preisblatt Kioskangebot und Getränke (Anlage 3)
- Preisblatt Kostenbeitrag (Anlage 4)
- Vertragsentwurf (Anlage 5)

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an dem Vergabeverfahren um die Neuverpachtung der Kantine des ZBFS – Region Oberfranken.

Da der Vorpächter, der seit ca. 15 Jahren die Kantine bewirtschaftet, in den Vorruhestand wechseln will, wurde der Vertrag von ihm mit Schreiben vom 18.09.2016 gekündigt und gleichzeitig um Vertragsauflösung zum 30.03.2017 gebeten. Von Seiten der Regionalstelle wurde der Vertragsauflösung zugestimmt.

Es wird der Abschluss eines neuen Kantinenbewirtschaftungsvertrages angestrebt. Der Übergang für die Neuvergabe soll ab dem 01.07.2017 erfolgen. Ein geringer zeitlicher Versatz ist durchaus akzeptabel. Ein nahtloser Übergang der

Dienstgebäude  
Hegelstr 2  
95447 Bayreuth

Öffentliche Verkehrsmittel  
Bus-Linie 4  
Haltestelle Birkenstraße

Telefon Vermittlung  
09 21/6 05-1

E-Mail  
poststelle.ofr@zbfs.bayern.de

Sie können uns erreichen:  
Persönlich / Telefonisch

Mo bis Do. 8 00 bis 12 00 Uhr  
13 00 bis 16 00 Uhr  
Fr. 8 00 bis 12.00 Uhr  
und nach Vereinbarung

Telefax  
09 21/6 05-29 21

Internet  
www.zbfs.bayern.de

Bewirtschaftung ist nicht möglich, da der Bodenbelag des Besucherbereichs neu gestaltet wird.

Zielsetzung der Kantine ist es, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des ZBFS dauerhaft eine sowohl zeitgemäß und qualitativ gute als auch preislich angemessene Verpflegung mit warmen und kalten Speisen sowie mit Getränken anzubieten.

Aufgrund der guten Erfahrungen sollten die Speisen weiterhin vor Ort zum Verzehr zubereitet werden; dies auch, um eine angemessene Qualität und Frische der Speisen zu gewährleisten.

Wir bieten eine komplett ausgestattete Küche. Geschirr, Besteck und Einrichtungsgegenstände der Küche und des Speisesaals werden gestellt. Auf der Liegenschaft des ZBFS Hegelstraße 2, 95447 Bayreuth sind rund 250 Mitarbeiter beschäftigt. Darüber hinaus ist die Kantine auch für Gäste von außerhalb (z. B. umliegende Firmen und Behörden) zugänglich. Soweit der Kantinenbetrieb nicht beeinträchtigt wird, ist ferner eine Nebennutzung der Kantine (z. B. Catering außer Haus, Mittagsverpflegung für Kindertagesstätten oder Schulen) gegen Entrichtung eines zu vereinbarenden Entgelts (abhängig von Art und Umfang der Nebennutzung) möglich.

Von der Pächterin/vom Pächter werden derzeit folgende Kostenbeiträge erhoben:

- Pacht wird derzeit nicht erhoben
- Pauschalbetrag für die zur Verfügung gestellten Betriebsmittel (Strom, Wasser, Heizung etc.): wird derzeit nicht erhoben
- Pauschaler Verwaltungskostenzuschlag für Essensteilnehmer nichtstaatlicher Dienststellen wird derzeit i. H. v. 50 Cent pro Person erhoben
- zu entrichtendes Entgelt für eine Nebennutzung der Kantine wird derzeit nicht erhoben
- Selbstbeteiligung der Pächterin/des Pächters für Instandhaltung, Erst- und Ergänzungsbeschaffungen der Kantineeinrichtung: (wird derzeit i. H. v. 500,00 € pro Kalenderjahr erhoben)
- Kautions liegt derzeit nicht vor

Wir erwarten vor allem zeitgemäße, qualitativ gute, dauerhafte und preislich angemessene Versorgung der Beschäftigten des ZBFS mit warmen und kalten Speisen sowie Getränken. Siehe hierzu auch „Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, zu finden unter [www.ernaehrung.bayern.de](http://www.ernaehrung.bayern.de).

Folgende Speisen sollen angeboten werden:

- Suppe oder andere Vorspeise
- mindestens zwei warme Hauptgerichte, davon ein vegetarisches Gericht die zu einem festgelegten Preis (Festpreissessen)
- ggf. weitere warme Hauptgerichte die keinem festgelegten Preis unterliegen
- Frischetheke (z.B. Salatbar)
- Nachspeise

Die Änderung der Festpreise für die beiden Hauptgerichte bedarf der vorherigen Zustimmung des Kantinenausschusses.

Das Mittagessen ist arbeitstäglich zwischen 11:00 Uhr und 13:30 Uhr anzubieten. Ferner wird in der Zeit von ca. 08:30 Uhr bis ca. 15:00 Uhr ein Kioskbetrieb gewünscht. Zudem sollen bei angekündigten dienstlichen Veranstaltungen nach Absprache Speisen und Getränke angeboten werden.

Wir beabsichtigen, einen längerfristigen Bewirtschaftungsvertrag abzuschließen. Spätestens nach 5 Jahren soll der Vertrag jedoch wieder neu ausgeschrieben werden, um die Leistung erneut dem Wettbewerb zu stellen.

Wir möchten Sie zudem darauf hinweisen, dass die Regelungen über den Betriebsübergang (§ 613 a BGB) ggf. Anwendung finden können.

**Sollten Sie Interesse an dem Vergabeverfahren haben, bitten wir Sie, Ihr Angebot ebenso wie etwaige Änderungen oder Berichtigungen schriftlich in einem verschlossenen Umschlag abzugeben.**

#### **Hinweise für die Angebotsabgabe:**

1. Ihr Angebot hat zu bestehen aus:
  - a. einem formlosen Anschreiben mit Datum, **Unterschrift** und dem Hinweis, dass Ihr Angebot auf Grundlage der Vertragsbedingungen des ZBFS (Anlage 5) abgegeben wird,
  - b. sofern Sie kein Unternehmen sind, legen Sie bitte einen vollständigen Lebenslauf vor.
  - c. die ausgefüllten und unterschriebenen Angebotsunterlagen und Preisblätter (Anlagen 1 bis 4)

- d. Konzept für den Kantinenbetrieb
  - e. Musterspeisepläne für vier Wochen  
Wir behalten uns vor, die Musterspeisepläne von dem erfolgreichen Bieter einzufordern.
  - f. Bestätigung über die Teilnahme an der erforderlichen Objektbesichtigung
2. Die Angebotsfrist endet am 02.05.2017 um 15:00 Uhr. Der Zuschlag wird bis spätestens 12.06.2017 erteilt.
3. Das Angebot ist an das

**Zentrum Bayern Familie und Soziales – Region Oberfranken,  
z. Hd. Herrn Danzer, Hegelstraße 2, 95447 Bayreuth**

zu richten und mit folgender Aufschrift zu versehen:

**„Angebot im Vergabeverfahren „Neuverpachtung der Kantine 2017“ – Umschlag nicht öffnen“**

4. Bis zum Ablauf der Angebotsfrist muss die Kantine von Ihnen oder einer von Ihnen beauftragten Person besichtigt werden.

**Die Besichtigungen sollen in der Kalenderwoche 16 und 17 (18.04. bis 25.04.2017) stattfinden. Bitte vereinbaren Sie hierzu vorher mit uns einen Besichtigungstermin.**

Nach erfolgter Besichtigung erhalten Sie von uns eine Teilnahmebestätigung, die dem Angebot beigefügt werden muss. Die Teilnahme an einer Objektbesichtigung ist zwingende Voraussetzung für die Abgabe eines Angebots. Eingehende Angebote von Bietern, die nicht an einer Objektbesichtigung teilgenommen haben, werden ausgeschlossen.

**Geplanter weiterer Verlauf des Vergabeverfahrens:**

Nach Ablauf der Angebotsfrist und erfolgter Objektbesichtigung werden die geeigneten Bieter zu einem Vorstellungsgespräch mit dem Kantinenausschuss und Führungskräften der Regionalstelle Oberfranken und der Zentrale des ZBFS eingeladen. Die Terminvereinbarung erfolgt zu gegebener Zeit individuell mit Ihnen. Bei diesem Gespräch soll unter anderem das

geplante Konzept für den Kantinenbetrieb vorgestellt werden. Darüber hinaus ist ggf. eine Besichtigung Ihres Betriebs bzw. ein Probeessen geplant.

**Auswahlkriterien:**

Für die Wertung der Angebote sind folgende Kriterien maßgebend:

- Gewährleistung einer zuverlässigen und qualitativen Versorgung der Nutzungsberechtigten mit warmen und kalten Speisen. Bewertung anhand
  - des Konzepts für den Kantinenbetrieb unter Einbeziehung der „Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie“ (Präsentation bei einem Vorstellungsgespräch mit dem Kantinenausschuss und Führungskräften der Regionalstelle Oberfranken und der Zentrale des ZBFS)
  - der vorgelegten Musterspeisepläne für vier Wochen
  - ggf. einer Besichtigung des Betriebes des Bewerbers mit Probeessen
- Preisgestaltung der Speisen, Getränke und des Kioskangebots
- Gestaltung der vom Bewirtschafter zu tragenden Kosten (Pauschale für Betriebsmittel und Verwaltungskostenzuschlag, Selbstbeteiligung für Instandhaltung und Beschaffungen, Kautions bzw. Entgelt für eine mögliche Nebennutzung der Kantine)

Die einzelnen Kriterien werden wie folgt gewichtet:

<b>Zuschlagskriterium</b>	<b>Wertigkeit</b>
Gewährleistung einer zuverlässigen und qualitativ guten Versorgung der Nutzungsberechtigten mit warmen und kalten Speisen sowie ein ausreichendes Angebot	40 %
Regionalität, Frische und Kreativität bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke als Beitrag zum Gesundheitsmanagement und zur Zufriedenheit der Belegschaft; Abwechslungsreichtum der jeweiligen Gerichte; Geschmack	30%
Preisgestaltung der Speisen, Getränke und des Kioskangebots	20 %
Gestaltung der vom Bewirtschafter zu tragenden Kosten	10 %

Zur Bewertung der Zuschlagskriterien wird ein Bewertungsbogen erstellt, der die einzelnen Zuschlagskriterien erfasst. Die Zuschlagskriterien sind getrennt voneinander in einer Punkteskala von 1 – 6 zu bewerten (6 = Kriterien voll erfüllt/ 1 = Kriterien nicht erfüllt – umgekehrtes Schulnotensystem).

Der Bewertungsbogen wird von allen Juroren bezogen auf das vorgelegte Konzept, des vorgelegten Musterspeiseplans, der drei vorgelegten Preisblätter, der abgegebenen Erklärungen, dem Vorstellungsgespräch und ggf. der Besichtigung des Betriebes des Bewerbers mit Probeessen ausgefüllt. Aus den Einzelwertungen wird ein Durchschnittswert pro Zuschlagskriterium ermittelt. Diese Durchschnittswerte werden über alle Juroren aufsummiert und mit der Wertigkeit pro Zuschlagskriterium multipliziert. Das Angebot, das die höchste Summe aus diesen 4 Werten erreicht hat, entspricht dem wirtschaftlichsten Angebot.

Bei Wertgleichheit (Wert mit 2 Dezimalstellen) entscheidet der höhere Wert des Zuschlagskriteriums „Gewährleistung einer zuverlässigen und qualitativ guten Versorgung der Nutzungsberechtigten mit warmen und kalten Speisen“.

In den Zuschlagskriterien „Gewährleistung einer zuverlässigen und qualitativ guten Versorgung der Nutzungsberechtigten mit warmen und kalten Speisen sowie ein ausreichendes Angebot“ sowie „Regionalität, Frische und Kreativität bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke als Beitrag zum Gesundheitsmanagement und zur Zufriedenheit der Belegschaft; Abwechslungsreichtum der jeweiligen Gerichte; Geschmack“ ist ein Mindestwert von jeweils 3,0 zu erreichen.

**Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass Ihr Angebot die ausgefüllten und unterschriebenen Unterlagen vollständig enthalten muss. Nachforderungen bleiben vorbehalten.**

Während des gesamten Vergabeverfahrens stehen Ihnen Herr Danzer ([erwin.danzer@zbfs.bayern.de](mailto:erwin.danzer@zbfs.bayern.de), Tel. 0921/605-2470) oder Herr Mulzer ([norbert.mulzer@zbfs.bayern.de](mailto:norbert.mulzer@zbfs.bayern.de), Tel. 0921/605-2214) als Ansprechpartner zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Danzer