

Anlage 1 - Leistungsbeschreibung

Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie

Hamburger Energienetze GmbH

Bramfelder Chaussee 130
22177 Hamburg

- nachfolgend HNE oder Auftraggeber genannt -

und der

Hamburger Energiewerke GmbH

Ausschläger Elbdeich 123
20539 Hamburg

- nachfolgend HEnW oder Auftraggeber genannt-

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Leistungen für beide Auftraggeber	6
1.1	Auftraggeber und Vergabemodell	6
1.2	Gegenstand und Ziele	6
1.3	Zusammenarbeit, Kommunikation und Qualitätssicherung	7
1.3.1	Arbeitskreis Betriebsgastronomie / Küchenkommission	7
1.3.2	Ansprechpartner und Erreichbarkeit	7
1.3.3	Überprüfung der Gästeresonanz	8
1.4	Personal	8
1.4.1	Personal und Führungskräfte	8
1.4.2	Personalübergang nach § 613a BGB	9
1.4.3	Vertretungspersonal	9
1.5	Zutritts-, Sicherheits- und Besuchsregelungen	10
1.5.1	Zugang zum Betriebsgelände und Anlieferungsregelungen	10
1.5.2	Hausrecht und Zutrittsverweigerung	10
1.6	Bereitgestellte Infrastruktur und Betreiberpflichten	10
1.7	Produktions- und Belieferungsorganisation	11
1.8	Lebensmittelqualität, Einkauf und Nachhaltigkeit	11
1.8.1	Herkunft und Qualität der eingekauften Lebensmittel	11
1.8.2	Vorverarbeitungsgrad und Anteil Convenience-Produkte	12
1.8.3	Einkaufskonzept und Lieferantenliste	13
1.9	Abfall- und Ressourcenmanagement	13
1.10	Zubereitung, Ausgabe, Kennzeichnung und Speisepläne	14
1.10.1	Speisenzubereitung und Warmhaltung	14
1.10.2	Speisenausgabe, Nachproduktion, Serviceverhalten	14
1.10.3	Grundinformationen der Speisepläne	15
1.10.4	Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen	16
1.10.5	Aktionskalender / Verkaufsförderung	16
1.11	HACCP, Hygiene und Qualitätssicherung	16
1.11.1	Hygienestandards und Hygiene-Richtlinien	16

1.12	Reinigung und Spüldienstleistungen	18
1.12.1	Allgemeine Reinigungsleistungen.....	18
1.12.2	Reinigungsplan und Dokumentation	18
1.12.3	Spüldienstleistungen	18
1.12.4	Reinigung der Ausstattung in den Spülbereichen	19
1.12.5	Spülen von Hand.....	19
1.12.6	Gläserreinigung.....	19
1.12.7	Besteck- und Tablettreinigung.....	19
1.12.8	Abräum- und Sortiertätigkeit	19
2	Leistungspaket 1 – Leistungen für HNE.....	20
2.1	Standorte	20
2.2	Ausstattung und Technik	21
2.2.1	Küchenbereiche	21
2.2.2	Speisenausgaben	21
2.2.3	Spülküche	22
2.2.4	Geschirrabräusysteme.....	22
2.2.5	Kühlflächen	22
2.2.6	Lagerräume.....	22
2.2.7	Büro für die Küchenleitung.....	22
2.2.8	Kommunikations- und Büroausstattung.....	22
2.2.9	Umkleidebereiche und Toiletten.....	23
2.2.10	Gastbereiche.....	23
2.2.11	Infrastruktur für Konferenzservice	23
2.3	Nutzerprofil	23
2.4	Mengen.....	23
2.5	Öffnungs- und Leistungszeiten	24
2.6	Mittagsverpflegung	25
2.7	Frühstücks- und Nachmittagsverpflegung.....	27
2.7.1	Frühstücksverpflegung	27
2.7.2	Zwischenverpflegung – Außenstandorte.....	29

2.7.3	Nachmittagsverpflegung – Standort Bramfeld	29
2.8	Automaten- und Verpflegungskonzepte	29
2.8.1	Kaffeeconcept.....	29
2.8.2	Apfelconcept	30
2.8.3	Getränke- und Lebensmittelautomaten	31
2.8.4	Ausgestaltung Automatenangebote.....	31
2.8.5	Konferenzservice	32
2.9	Veranstaltungen	33
2.10	Sonderveranstaltungen	34
3	Leistungspaket 2 – Leistungen für HEnW	35
3.1	Standorte	35
3.2	Ausstattung und Technik	35
3.2.1	Kommunikations- und Büroausstattung.....	36
3.2.2	Gastbereiche.....	36
3.2.3	Konferenzservice	36
3.3	Nutzerprofil	36
3.4	Mengen.....	37
3.5	Öffnungszeiten	37
3.6	Mittagsverpflegung	38
3.7	Frühstücksverpflegung	39
3.8	Automaten- und Verpflegungskonzepte	40
3.8.1	Kaffeeconcept.....	40
3.8.2	Obstkorbconcept	40
3.8.3	Getränke- und Lebensmittelautomaten	40
3.9	Konferenzservice und Sonderveranstaltungen	41
3.9.1	Konferenzservice	41
3.9.2	Sonderveranstaltungen	41
4	Preis- und Abrechnungsregelungen	42
4.1	Budget-, Kosten- und Leistungssteuerung.....	42
4.2	Bezahlsystem	43

4.2.1	Bezahlsystem HNE	43
4.2.2	Bezahlsystem HEnW	44
4.3	Steuerliche Abrechnungs- und Nachweispflichten.....	45
5	Schnittstellenregelungen.....	45
5.1	Allgemeine Grundsätze	45
6	Anlagen zur Leistungsbeschreibung:	46

1 Allgemeine Leistungen für beide Auftraggeber

1.1 Auftraggeber und Vergabemodell

Diese Leistungsbeschreibung gilt für die Hamburger Energienetze GmbH (HNE) und die Hamburger Energiewerke GmbH (HEnW). HNE führt das Vergabeverfahren federführend durch. Nach Abschluss des Vergabeverfahrens schließt jede Gesellschaft einen eigenen Rahmenvertrag mit dem bezuschlagten Auftragnehmer. Die Leistungen werden in zwei Leistungspakete gegliedert und je Auftraggeber getrennt abgerechnet.

1.2 Gegenstand und Ziele

Gegenstand der Ausschreibung ist die eigenverantwortliche Bewirtschaftung der Betriebsgastronomie der Hamburger Energienetze GmbH (HNE) und die Hamburger Energiewerke GmbH (HEnW). Der Leistungsumfang umfasst insbesondere die Speisenproduktion, die Belieferung der Standorte, die Frühstücks- und Mittagsversorgung, die Speisenausgabe, den Konferenzservice, die Durchführung von Sonderveranstaltungen sowie die jeweils auftraggeber- und standortspezifischen Zusatzleistungen.

Die Leistungen werden in folgende Leistungspakete aufgeteilt:

Leistungspaket 1	Leistungen für Hamburger Energienetze GmbH
Leistungspaket 2	Leistungen für Hamburger Energiewerke GmbH.

Die Vertragslaufzeit beginnt am 01.01.2028 und endet am 31.12.2032. Die Auftraggeber sind berechtigt, den jeweiligen Rahmenvertrag dreimal um jeweils ein Jahr zu verlängern.

Die Bewirtschaftung erfolgt ausschließlich mit Personal des Auftragnehmers.

Ziel der Auftraggeber ist die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen, wirtschaftlichen und nachhaltigen Betriebsgastronomie mit hoher Versorgungs- und Betriebssicherheit. Der Auftragnehmer hat einen hohen Frischegrad der angebotenen Speisen, eine hohe Flexibilität in der Leistungserbringung sowie eine schnelle Reaktions- und Handlungsfähigkeit, insbesondere durch bedarfsgerechte Nachproduktionsmöglichkeiten, sicherzustellen. Das gastronomische Angebot soll die Aspekte Genuss, Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden in einem ganzheitlichen Konzept mit ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Nachhaltigkeit verbinden und dabei die unterschiedlichen Wünsche und Erwartungen aller Gästegruppen berücksichtigen.

Das gastronomische Konzept soll gleichermaßen traditionelle und moderne Ernährungsgewohnheiten berücksichtigen und damit alle Mitarbeitenden der Auftraggeber ansprechen. Ziel ist ein attraktives Speisen- und Getränkeangebot in einem angenehmen gastronomischen Umfeld mit einem ausgeprägten gastorientierten Service. Die Betriebsgastronomie soll zur Gesunderhaltung, Leistungsfähigkeit und zum Wohlbefinden der Gäste beitragen, auf allen Prozessstufen einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen fördern und einen aktiven Beitrag zur Schonung der Umwelt leisten. Gleichzeitig muss die Leistungserbringung sowohl für den Auftragnehmer als auch für die Auftraggeber und die Gäste wirtschaftlich tragfähig sein.

Die Auftraggeber legen besonderen Wert auf eine vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Auftragnehmer. Diese soll von Transparenz, Klarheit und Verlässlichkeit geprägt sein. Dies gilt insbesondere für die Zusammenarbeit im operativen Betrieb sowie für die Kommunikation und Nachvollziehbarkeit von Kosten-, Budget- und Abrechnungsstrukturen. Die konkreten Anforderungen hierzu ergeben sich ergänzend aus den vertraglichen Regelungen. Sämtliche in diesem Leistungsverzeichnis beschriebenen Dienstleistungsbereiche sind mit gleicher Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Qualität umzusetzen.

1.3 Zusammenarbeit, Kommunikation und Qualitätssicherung

1.3.1 Arbeitskreis Betriebsgastronomie / Küchenkommission

Für eine enge Zusammenarbeit und für Abstimmungen zwischen dem jeweiligen Auftraggeber und dem Auftragnehmer wird ein Arbeitskreis Betriebsgastronomie (HNE) bzw. eine Küchenkommission (HEnW) eingerichtet. Mit jedem Auftraggeber findet gesondert einmal pro Quartal ein Regeltermin statt. Bei Bedarf können zusätzliche Abstimmungstermine vereinbart werden.

Gegenstand der Besprechungen sind insbesondere:

- Weiterentwicklung des Speisen- und Getränkeangebots
- Qualitäts- und Servicethemen
- Reklamationen und Verbesserungsmaßnahmen
- gemeinsame Projekte
- Sonderveranstaltungen
- Nachhaltigkeits- und Food-Waste-Themen

Der Auftragnehmer nimmt durch die für den jeweiligen Auftraggeber verantwortliche Betriebs- bzw. Standortleitung an den Sitzungen des Arbeitskreises Betriebsgastronomie bzw. der Küchenkommission teil. Teilnehmer seitens des Auftraggebers sind die zuständigen Ansprechpersonen sowie bei Bedarf weitere Vertreter der Auftraggeber und der Mitbestimmungsgremien.

1.3.2 Ansprechpartner und Erreichbarkeit

Die verantwortliche Gesamtbetriebsleitung sowie die jeweiligen Standortleitungen stehen dem jeweiligen Auftraggeber während der für den Standort geltenden Betriebszeiten telefonisch zur Verfügung. Bei vorhersehbarer Abwesenheit benennt der Auftragnehmer rechtzeitig eine fachlich geeignete Vertretung und teilt dem Auftraggeber deren Kontaktdaten mit.

Für HEnW gilt ergänzend: Die Gesamtbetriebsleitung sowie die jeweiligen Standortleitungen müssen über ein vom Auftragnehmer bereitgestelltes Mobiltelefon erreichbar sein.

1.3.3 Überprüfung der Gästeresonanz

Für HNE gilt:

Zur kontinuierlichen Qualitätssicherung stellt HNE Informationsmaterial mit einem QR-Code zur Feedback-App „Smap One“ zur Verfügung. Der Auftragnehmer platziert das Informationsmaterial gut sichtbar in den Bewirtschaftungsbereichen und weist angemessen auf die Nutzungsmöglichkeit hin. Die Auswertungsergebnisse werden dem Auftragnehmer und der zuständigen Fachabteilung der HNE zur Verfügung gestellt und regelmäßig im Arbeitskreis Betriebsgastronomie behandelt.

Für HEnW gilt:

Das Verfahren zur Erhebung und Auswertung der Gästeresonanz wird zwischen HEnW und dem Auftragnehmer abgestimmt.

Geplant ist eine ähnliche technische Lösung wie bei den HNE.

1.4 Personal

1.4.1 Personal und Führungskräfte

Der Auftragnehmer stellt für sämtliche Standorte ausreichend qualifiziertes und leistungsfähiges Personal zur vertragsgemäßen Bewirtschaftung der Betriebsgastronomie zur Verfügung. Hierzu gehören insbesondere die Speisenproduktion, die Belieferung der Standorte, die Speisenausgabe, die Frühstücks- und Mittagsversorgung, der Konferenzservice, die Durchführung von Sonderveranstaltungen sowie alle weiteren vertraglich vereinbarten Leistungen. Der Auftragnehmer hat jederzeit sicherzustellen, dass ausreichend Personal für eine ordnungsgemäße und kontinuierliche Leistungserbringung zur Verfügung steht und Ausfälle durch geeignete Vertretungsregelungen kompensiert werden können.

Für die Gesamtleistung ist ein Gesamtbetriebsleiter als zentraler Ansprechpartner für die Auftraggeber zu benennen. Darüber hinaus ist für die Produktionsstandorte Bramfeld und Tiefstack jeweils ein Standortleiter einzusetzen.

Für das Leistungspaket der HEnW benennt der Auftragnehmer eine übergreifende Standortleitung.

Die für die Führungsfunktionen vorgesehenen Personen müssen über eine abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung, insbesondere als Koch/Köchin, Fachkraft für Gastronomie, Fachmann bzw. Fachfrau für Systemgastronomie oder über eine vergleichbare gastronomische beziehungsweise betriebswirtschaftliche Qualifikation verfügen. Zusätzlich ist eine mindestens dreijährige einschlägige Führungs- oder Leitungserfahrung in gastronomischen Betrieben nachzuweisen.

Der Auftragnehmer bestätigt, dass die für die Führungsfunktionen eingesetzten Personen spätestens zum Leistungsbeginn die geforderten Qualifikationen und Erfahrungen erfüllen. Die entsprechenden Nachweise sind auf Anforderung des Auftraggebers, spätestens jedoch vor Leistungsbeginn, vorzulegen.

Der Auftragnehmer organisiert den Personaleinsatz eigenverantwortlich und übt gegenüber seinen Mitarbeitenden das fachliche und organisatorische Weisungsrecht aus. Er ist für Personaleinsatzplanung, Vertretungsregelungen, Qualifizierung und Personalführung verantwortlich. Die Auftraggeber erteilen keine arbeitsbezogenen Einzelweisungen an Mitarbeitende des Auftragnehmers. Hiervon unberührt bleiben Vorgaben der Auftraggeber zu Sicherheit, Hygiene, Zutritt, Qualität und Leistungserbringung.

Die eingesetzten Mitarbeitenden müssen über die für ihre jeweilige Tätigkeit erforderliche fachliche Qualifikation und Berufserfahrung verfügen. Köche und Köchinnen müssen über eine abgeschlossene gastronomische Berufsausbildung verfügen. Küchenkräfte müssen über ausreichende praktische Erfahrungen in gastronomischen Betrieben verfügen. An den Regionalstandorten sind darüber hinaus ein hohes Maß an Selbstständigkeit und Serviceorientierung sicherzustellen.

Alle Mitarbeitenden des Auftragnehmers müssen sich mit Gästen und Auftraggebern angemessen in deutscher Sprache verständigen können.

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass seine Mitarbeitenden regelmäßig fachlich fortgebildet sowie zu den einschlägigen gesetzlichen, hygienischen und betrieblichen Anforderungen geschult werden.

Sämtliches Personal wird vom Auftragnehmer gestellt, bezahlt, geschult und angeleitet. Der Auftragnehmer bestätigt den Auftraggebern, dass für die Durchführung der beauftragten Leistungen ausschließlich Personal eingesetzt wird, für das die gesetzlichen Verpflichtungen zur Abführung von Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträgen erfüllt werden.

Das eingesetzte Personal ist mindestens entsprechend den Regelungen eines einschlägigen Tarifvertrages der Branche, mindestens NGG, anzustellen. Die einschlägigen gesetzlichen Vorgaben zur Beschäftigung von Menschen mit Behinderung sind einzuhalten.

1.4.2 Personalübergang nach § 613a BGB

Der Auftragnehmer ist zur Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften gemäß § 613a BGB verpflichtet.

Die Bieter haben bei ihrer Angebotskalkulation zu berücksichtigen, dass im Zusammenhang mit dem Auftragnehmerwechsel ein Betriebsübergang nach § 613a BGB in Betracht kommen kann. Die rechtliche Prüfung und die Erfüllung der den jeweiligen Arbeitgeber treffenden gesetzlichen Pflichten obliegen den beteiligten Unternehmen. Die Auftraggeber übernehmen keine Gewähr für das Vorliegen oder Nichtvorliegen eines Betriebsübergangs.

Standort	Mitarbeiter / Bezeichnung
Diese Informationen werden erst in der Angebotsphase aus Vertraulichkeitsgründen bereitgestellt.	

1.4.3 Vertretungspersonal

Der Auftragnehmer stellt durch eine geeignete Vertretungs- und Ausfallplanung sicher, dass Personalengpässe nicht zu einer Einschränkung der vereinbarten Leistungen führen. Eingesetztes Vertretungspersonal muss fachlich geeignet, ausreichend eingewiesen und mit den standortspezifischen Sicherheits- und Hygieneanforderungen vertraut sein.

Der Auftragnehmer soll vorrangig eigenes, mit den Standorten vertrautes Vertretungspersonal einsetzen.

1.5 Zutritts-, Sicherheits- und Besuchsregelungen

1.5.1 Zugang zum Betriebsgelände und Anlieferungsregelungen

Anlieferungen sind grundsätzlich während der jeweiligen Regelbetriebszeiten über die vom Auftraggeber festgelegten Zufahrten und Eingänge durchzuführen. Anlieferungen außerhalb dieser Zeiten bedürfen der vorherigen Abstimmung mit dem jeweiligen Auftraggeber.

Dem Auftragnehmer ist bekannt, dass der jeweilige Auftraggeber Zutrittskontrollen zum Betriebsgelände durchführt und dass sich alle Mitarbeitenden, Lieferanten und sonstigen Besucher vor Betreten des Betriebsgeländes einer Überprüfung und Identitätskontrolle zu unterziehen und auszuweisen haben.

Der Auftragnehmer teilt den Auftraggebern die zum Einsatz kommenden Mitarbeitenden mit. Weiterhin erstellt der Auftragnehmer eine Übersicht der Dauerlieferanten mit Benennung der zum Einsatz kommenden Fahrer. Der gemeldete und abgestimmte Personenkreis erhält einen Fremdfirmenausweis, der im Eigentum des jeweiligen Auftraggebers verbleibt und auf dem gesamten Betriebsgelände des Auftraggebers – mit Ausnahme der Betriebsrestaurants – ständig gut sichtbar zu tragen ist. Sollte ein Mitarbeitender ausscheiden oder ein Wechsel eines Dauerlieferanten und/oder Fahrers erfolgen, teilt der Auftragnehmer dies unverzüglich per Mail mit. Die Fremdfirmenausweise sind dem Auftraggeber unverzüglich zurückzugeben.

Besucher erhalten einen Besucherausweis, der ebenfalls ständig gut sichtbar zu tragen ist.

Die Auftraggeber behalten sich für Arbeitssicherheit, Qualitäts- und Umweltmanagement sowie für die Instandhaltung ein jederzeitiges Besichtigungs- und Zugangsrecht zu den jeweiligen Kantinen vor.

1.5.2 Hausrecht und Zutrittsverweigerung

Die Auftraggeber üben auf ihren jeweiligen Betriebsgeländen das Hausrecht aus. Sie können Mitarbeitenden des Auftragnehmers aus sachlichem Grund den Zutritt zum Betriebsgelände oder zu einzelnen Betriebsbereichen untersagen. Ein sachlicher Grund liegt insbesondere bei schwerwiegenden Verstößen gegen Sicherheits-, Hygiene-, Umwelt-, Zutritts- oder betriebliche Verhaltensvorschriften vor. Der Auftragnehmer stellt in diesem Fall unverzüglich und ohne zusätzliche Kosten geeignetes Ersatzpersonal bereit.

1.6 Bereitgestellte Infrastruktur und Betreiberpflichten

Die Auftraggeber stellen die für die Leistungserbringung erforderliche Infrastruktur, technische Ausstattung und Inventare gemäß den standortspezifischen Angaben dieser Leistungsbeschreibung zur Verfügung. Die Verantwortlichkeiten für Betrieb, Reinigung, Wartung, Instandhaltung, Ersatzbeschaffung, Entsorgung und sonstige Betreiberpflichten ergeben sich abschließend aus Kapitel 5 (Schnittstellenregelungen).

1.7 Produktions- und Belieferungsorganisation

Die Produktionsküchen befinden sich an den Standorten Bramfeld und Tiefstack. Von diesen Standorten aus erfolgt die Versorgung der Ausgabeküchen und Belieferungsstandorte der Auftraggeber. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass die Belieferung aller Standorte bedarfsgerecht, termingerecht sowie unter Einhaltung sämtlicher lebensmittelrechtlicher und hygienischer Anforderungen erfolgt.

Die Produktion der Tagesgerichte für die Standorte der Hamburger Energiewerke GmbH (HENW) erfolgt am Produktionsstandort Tiefstack. Die Belieferung der HENW-Standorte mit Tagesgerichten erfolgt grundsätzlich über den Produktionsstandort Tiefstack.

Dem Auftragnehmer steht es frei, die hierfür erforderliche Transport- und Logistikorganisation eigenverantwortlich zu gestalten. Hierbei kann er eigenes Personal und eigene Fahrzeuge oder geeignete externe Logistikdienstleister einsetzen. Die Verantwortung für die ordnungsgemäße, wirtschaftliche und qualitätsgesicherte Leistungserbringung verbleibt in jedem Fall beim Auftragnehmer.

Der Auftragnehmer gewährleistet eine leistungsfähige Transport-, Nachversorgungs- und Notfallorganisation, die insbesondere eine hohe Versorgungssicherheit, kurze Reaktionszeiten sowie eine bedarfsgerechte Nachproduktion sicherstellt.

Sonstige Lebensmittel, Getränke und Verbrauchsartikel können durch den Auftragnehmer direkt über Großhändler oder Lieferanten an die Standorte der HENW geliefert werden.

Warenbewegungen zwischen den für HNE und HENW geführten Beständen sind vor Verbrauch eindeutig zu erfassen und dem jeweils verursachenden Auftraggeber zuzuordnen. Doppelberechnungen sowie nachträgliche Umbuchungen bereits abgerechneter Artikel sind ausgeschlossen.

1.8 Lebensmittelqualität, Einkauf und Nachhaltigkeit

1.8.1 Herkunft und Qualität der eingekauften Lebensmittel

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, bei der Zubereitung von Speisen, hochwertige und frische Rohwaren zu verwenden. Als Auswahlkriterium wird bei Produkten, die in Handelsklassen / Güteklassen bewertbar sind, im Regelfall die beste Klasse festgelegt, mindestens die zweitbeste. Im Übrigen sind Produkte mit hohem bis sehr hohem Qualitätsstandard, d. h. Premium- oder Markenprodukte hoher Güte zu wählen.

Soweit möglich sind regionale und saisonale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen einzusetzen, wobei der Transport der Lebensmittel vom Lieferanten zum Auftragnehmer vorrangig in Mehrwegverpackungen und Großgebinden zu erfolgen hat.

Lebensmittel & Getränke müssen - bezogen auf den Wareneinsatz (Lebensmittel) - zu mindestens 30% jährlich bezogen auf die Netto-Einkaufswerte aus ökologischer/biologischer Erzeugung gemäß den Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen oder einer gleichwertigen Regelung.

Der Auftragnehmer setzt während der saisonalen Verfügbarkeit regelmäßig Erzeugnisse aus der Metropolregion Hamburg beziehungsweise aus einem Umkreis von bis zu 150 km ein. Mindestens drei im Angebot regelmäßig verwendete Produktgruppen sind aus regionaler Erzeugung zu beziehen und im Speiseplan entsprechend zu kennzeichnen.

Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch muss aus ökologischer Erzeugung oder aus einer nachweislich tiergerechter Haltungsform stammen. Anerkannt werden Haltungsformstufe 3 oder höher sowie gleichwertige Nachweise.

Seefisch wird ausschließlich aus nicht überfischten Beständen eingesetzt (z. B. Fisch mit MSC-Siegel oder vergleichbare Qualität).

Die Warenqualität wird gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (HACCP) ständig überprüft.

1.8.2 Vorverarbeitungsgrad und Anteil Convenience-Produkte

Der Auftragnehmer hat einen hohen Anteil an Frischware sicherzustellen. Die in der nachfolgenden Tabelle ausgewiesenen Anforderungen an den Vorfertigungsgrad sind verbindlich.

Fertigprodukte wie verbrauchsfertige Suppen, vorgekochte Kartoffeln, fertig angemachte Salate und verbrauchsfertige Desserts kommen grundsätzlich nicht zum Einsatz.

Kartoffelfertigprodukte wie Pommes frites, Wedges etc. kommen max. zweimal pro Woche zum Einsatz.

Auf die Verarbeitung von Lebensmittelimitaten, wie z. B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitaten, Surimi-Sticks und Shrimps-Imitaten wird vollständig verzichtet.

In der nachfolgenden Übersicht finden sich als Orientierungswerte für Portionsgrößen und verbindliche Richtlinien für Vorfertigungsgrade der im Betriebsrestaurant eingesetzten Lebensmittel.

Komponente	Portionseinwaage / Rohgewicht	Vorfertigungsgrad bei Anlieferung Produktionsküche
Fischfilet natur	160 – 200 g	Frischprodukt, ganz oder portioniert nur in Ausnahmefällen als TK-Ware
Hähnchen- oder Putenbrust natur	160 – 180 g	Frischprodukt, portioniert; nur in Ausnahmefällen als TK-Ware
Putenbrustgeschnetzeltes	160 – 180 g	Frischprodukt, am Stück oder geschnitten
Bratwurst	120 g	Frischprodukt, bratfertig
Kohlroulade / Paprikaschote gefüllt	220 – 250 g	Eigene Herstellung oder Frischbezug
Schweine- / Rinderbraten	180 g	Frischprodukt, am Stück
Rinder- / Schweinegulasch	180 g	Frischprodukt, am Stück oder geschnitten
Rinderroulade gefüllt	220 – 250 g	Eigene Herstellung oder Frischbezug
Schweineschnitzel paniert	150g (Fleischanteil vor Panade)	Frischprodukt, am Stück oder geschnitten, nicht paniert
Gemüse als Beilage	180 - 200 g	Als Frischware, gemäß der Saison
Kartoffeln / Bratkartoffeln/ Pommes frites	200 – 220 g	Frischprodukt, geschält, Pommes frites, brat- oder frittierfertig
Reis	60 – 70 g als Beilage (Trockenware)	Hochwertige, verschiedene Sorten als Trockenware

Komponente	Portionseinwaage / Rohgewicht	Vorfertigungsgrad bei Anlieferung Produktionsküche
Nudeln	60 – 70 g als Beilage 120 – 140 g als Hauptgericht (Trockenware)	Frisch- oder Trockenprodukt
Dessert	100 – 120 g	HNE: Eigene Herstellung HEnW: Markenprodukte als Teil des Angebotes in Ordnung
Eintopf	/	Eigene Herstellung
Soßen	/	Entweder eigene Herstellung (Knochenansatz), mindestens aber ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
Salatdressing	/	Eigene Herstellung HEnW: Markenprodukte als Teil des Angebotes in Ordnung
Salate	/	Blattsalate als Stückware; Rohkost selbst geschnitten Angemachte Salate / Vorspeisen: eigene Herstellung
Backwaren	/	Fertigbezug Frischware sowie TK-Produkte zum Aufbacken
Obst	/	Stückware / vor Ort geschnitten
Molkereiprodukte / Müsli Eigenproduktion	/	Eigene Herstellung
Molkereiprodukte Standardangebot	/	Hochwertiges Markenprodukt
Getränke	/	Hochwertiges Markenprodukt

1.8.3 Einkaufskonzept und Lieferantenliste

Der Einkauf aller Lebensmittel, Getränke und sonstiger Betriebsmittel erfolgt eigenständig auf Namen und Rechnung des Auftragnehmers.

Der Auftragnehmer übermittelt dem jeweiligen Auftraggeber spätestens vier Wochen vor Leistungsbeginn eine Liste der für dessen Leistungspaket vorgesehenen Hauptlieferanten. Änderungen wesentlicher Lieferanten sind dem Auftraggeber auf Verlangen mitzuteilen.

1.9 Abfall- und Ressourcenmanagement

Die Vermeidung von Abfällen, insbesondere von Lebensmittelabfällen, hat für die Auftraggeber einen hohen Stellenwert. Der Auftragnehmer hat die Leistungserbringung unter Berücksichtigung ökologischer und wirtschaftlicher Gesichtspunkte durchzuführen und die Auftraggeber bei der Umsetzung ihrer Nachhaltigkeitsziele zu unterstützen.

Der Auftragnehmer wirkt auf die Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen hin. Der Auftragnehmer wertet die Produktions-, Ausgabe- und Rücklaufmengen mindestens monatlich je Standort aus und leitet bei erkennbaren vermeidbaren Lebensmittelverlusten geeignete Maßnahmen ein.

Beim Einkauf sowie bei der Leistungserbringung ist auf eine möglichst abfallarme und ressourcenschonende Nutzung von Verpackungen und Verbrauchsmaterialien zu achten. Mehrportionengebinde sind bevorzugt einzusetzen. Der Einsatz von Aluminium-Einzelporionsgebinden ist grundsätzlich zu vermeiden.

Anfallende Abfälle sind entsprechend den gesetzlichen Anforderungen sowie den standortspezifischen Vorgaben der Auftraggeber sortenrein zu erfassen und den vorgesehenen Sammelstellen zuzuführen. Die Auftraggeber stellen die erforderlichen Entsorgungseinrichtungen für Papier, Pappe, Glas, Kunststoffe und vergleichbare Abfallfraktionen bereit. Die Verantwortlichkeiten für die weitere Entsorgung ergeben sich aus den vertraglichen Regelungen sowie der Schnittstellenmatrix. Die Entsorgung von Fetten, Speiseresten und sonstigen durch den Auftragnehmer verursachten betriebsspezifischen Abfällen erfolgt entsprechend der vereinbarten Schnittstellenregelung.

Bei der Durchführung der Leistungen ist auf einen wirtschaftlichen Einsatz von Wasser, Energie und Verbrauchsmaterialien zu achten. Der Auftragnehmer hat die ihm zur Verfügung gestellten Ressourcen verantwortungsvoll und umweltschonend einzusetzen.

Eine Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Organisationen zur Verwertung oder Weitergabe überschüssiger Lebensmittel wird begrüßt. Die rechtliche und steuerliche Verantwortung hierfür liegt beim Auftragnehmer.

1.10 Zubereitung, Ausgabe, Kennzeichnung und Speisepläne

1.10.1 Speisenzubereitung und Warmhaltung

Die regulären Tagesgerichte sind an den Produktionsstandorten Bramfeld und Tiefstack frisch zuzubereiten. Hiervon ausgenommen sind ausdrücklich zugelassene TK-Angebote für Lebensmittelautomaten.

Um Qualitätsverlusten vorzubeugen sind Frischprodukte nach dem jeweiligen Bedarf zu produzieren. Zubereitetes Gemüse darf grundsätzlich nicht länger als 30 Minuten warmgehalten werden. Die Warmhaltezeit anderer Speisenkomponenten darf grundsätzlich zwei Stunden nicht überschreiten, soweit lebensmittelrechtliche, hygienische oder qualitative Anforderungen keine kürzere Dauer verlangen.

Der Auftragnehmer organisiert eine bedarfsgerechte Nachproduktion, sodass das vereinbarte Angebot grundsätzlich bis zum Ende der jeweiligen Ausgabezeit verfügbar bleibt.

Eine fettarme Zubereitung der Speisen ist Grundbedingung. Frittieren als Garmethode ist auf ein Minimum zu reduzieren.

Extern vorgefertigte Produkte, z. B. regenerierbare Gerichte, werden nicht eingesetzt, es sei denn, sie wurden in Bramfeld oder Tiefstack frisch für die Regionalstandorte produziert. TK-Gerichte für die Befüllung von Automaten sind gestattet

Zur Vermeidung langer Warmhaltezeiten erfolgt die Belieferung der Außenstellen zeitnah vor der Essensausgabe oder entsprechend des Zeitbedarfs für das Cook & Chill-Verfahren.

1.10.2 Speisenausgabe, Nachproduktion, Serviceverhalten

Die Ausgabe der Warmspeisen erfolgt durch das Personal des Auftragnehmers an den Speisenausgabetheken sowie teilweise in Selbstbedienung. Die Versorgung der Gäste mit gekühlten Getränken erfolgt sowohl in Selbstbedienung über Zapfanlagen als auch aus Verkaufstheken.

Der Auftragnehmer stellt stets sicher, dass alle angebotenen Speisenkomponenten während der täglichen Mittagsverpflegungszeit in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

Zur Vermeidung von Wartezeiten sind die Warmspeiseausgaben und die vorhandenen Kassenplätze immer mit ausreichendem Personal zu besetzen.

Das Schmutzgeschirr wird von den Essenteilnehmern selbst auf ein Tabletrückgabeband, -rondell oder in die -rückgabewagen gestellt.

Die Tablett-Rückgabestationen, der Speiseausgaberaum und der Gastraum müssen während der gesamten Öffnungszeit der Kantinen ständig im Hinblick auf Ordnung und Sauberkeit von Mitarbeitenden des Auftragnehmers kontrolliert und bei Bedarf gereinigt werden. Eventuelle Beanstandungen sind unverzüglich zu beheben.

Die eingesetzten Mitarbeitenden müssen Auskunft über Art, Zusammensetzung und kennzeichnungspflichtige Allergene der angebotenen Speisen geben können. Sie sind regelmäßig zu Produktkenntnissen, Gästekommunikation und zum Umgang mit Reklamationen zu schulen.

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

1.10.3 Grundinformationen der Speisenpläne

Die Speisepläne werden generell auf Bildschirmen im Betriebsrestaurant und im Intranet angezeigt. Online kann, sofern von HNE und/oder HEnW gewünscht, eine detaillierte Hinterlegung von Nährwerten und Informationen für Allergiker geschaffen werden. Basisinformationen erfolgen an den Speiseplanaushängen bzw. über die Mitarbeitenden im Ausgabebereich (siehe unten).

Der Auftragnehmer ist in Abstimmung mit dem Auftraggeber verantwortlich für eine übersichtliche Auslobung seiner Angebote. Es wird vom Auftragnehmer erwartet, dass er ein verständliches Orientierungssystem, insbesondere im Bereich der Warmausgaben einbringt.

Alle Speisepläne müssen folgende Grundinformationen enthalten:

- ❖ Wochentag/Datum
- ❖ Art des Angebotes
- ❖ Genaue Beschreibung des Angebotes wie beispielsweise:
 - Vorsuppe = Lauchcreme
 - Hauptkomponente = Fleisch (Rückensteak vom Schwein etc.)
 - Vegetarisch oder Vegan
 - Stärkebeilagen = Kartoffeln, Nudeln, Reis
 - Gemüsebeilage = Erbsen, Möhren
 - Salat = Eichblatt-, Endivien-, Feld-, Kopfsalat
 - Dessert = Quarkspeise

Für HNE gilt:

Der Speiseplan wird eine Woche im Voraus den zuständigen Mitarbeitenden des Auftraggebers zugeschickt. HNE stellt hierfür ein Template zur Verfügung.

Darüber hinaus ist es verpflichtend, dass der Auftragnehmer die Speisepläne zusätzlich als CSV-Datei für den Import in das von HNE eingesetzte ~~unser hauseigenes~~ Kantinenservice-Tool bereitstellt. Die CSV-Datei muss für die angebotenen Speisen folgende Informationen enthalten: Nr.; Datum; Art; Bezeichnung; Beschreibung; Preis; Zusatzstoffe; Monitor; Ausverkauft; Kilokalorien; Eiweiß; Kohlenhydrate; Fett; Labels. Die Vorlage für die CSV-Datei wird durch den Auftraggeber gestellt.

Für HEnW gilt:

Der Speiseplan wird mit einem Vorlauf von 2 Wochen als „PDF-Datei“ dem Ansprechpartner des Auftraggebers zur Verfügung gestellt.

1.10.4 Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Die Kennzeichnung der Speisen erfolgt gemäß den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere der LMIV; dabei sind Zusatzstoffe und Allergene auf den Speiseplänen sowie einem gut lesbaren Aushang im Bereich der Speisenausgabe kenntlich zu machen, Fleischgerichte und Fischerzeugnisse unter Angabe der jeweiligen Tierart eindeutig auszuweisen sowie vegane und vegetarische Gerichte deutlich zu kennzeichnen.

1.10.5 Aktionskalender / Verkaufsförderung

Der Auftragnehmer stellt den Verantwortlichen auf Seiten der HNE und HEnW jeweils bis Ende Oktober einen Aktionskalender für das Folgejahr vor:

- ❖ Mindestens 8 Aktionswochen pro Jahr mit saisonalem Bezug
- ❖ Weihnachtsessen in KW51 (Suppe + hochwertiger vegetarischer oder veganer Hauptgang oder hochwertiges Fleischgericht + Dessertbuffet zum Sachbezugspreis)
- ❖ Sonderaktion Grillen, Eiskaffee, Frühstücksaktionen
- ❖ Sinnvolle Einbindung / Umsetzung im Speisenplan, d. h. maximal in 1-2 Angebotsbereichen mit angemessenem Turnus

Die Kosten der im Aktionskalender vorgesehenen acht Aktionswochen sind in der Angebotskalkulation und im jährlichen Budget zu berücksichtigen. Abweichende oder zusätzlich vom Auftraggeber angeforderte Aktionen werden nur vergütet, wenn sie vorab gesondert beauftragt wurden.

1.11 HACCP, Hygiene und Qualitätssicherung

1.11.1 Hygienestandards und Hygiene-Richtlinien

Der Auftragnehmer ist verantwortlich für die Einhaltung aller gültigen und relevanten Vorschriften, insbesondere der lebensmittelrechtlichen und hygienerechtlichen Vorschriften und der Vorschriften für Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie der entsprechenden behördlichen Auflagen. Dies gilt auch für das eingesetzte Personal (insb. Infektionsschutzbelehrung). Der Betreiber veranlasst die behördlich vorgeschriebenen bakteriologischen Kontrollen sowie die wiederkehrenden Kontrollen mit entsprechenden Qualitätschecklisten.

Der Auftragnehmer verfügt über ein Qualitätsmanagement nach den HACCP-Richtlinien (in jeweils aktueller Fassung) und garantiert den Auftraggebern eine Lieferanten- und Rohwarenkontrolle gemäß HACCP- Richtlinien mit folgenden Schwerpunkten:

- ❖ Listung und Klassifizierung seiner Lieferanten und Lieferprodukte,
- ❖ Regelmäßige Prüfung der Qualitätsfähigkeit und -sicherheit durch vor Ort vorgenommene Lieferantenkontrollen,
- ❖ Wareneingangskontrollen nach den gesetzlichen Anforderungen des HACCP,
- ❖ Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Produkte,
- ❖ Beachtung der Vorschriften bei der Verarbeitung von Eiern,
- ❖ Bei der Verarbeitung von Fleisch gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- ❖ Verarbeitungsvorgaben bei dem Einsatz von Fleisch, Geflügel, Fisch.

Sämtliche vorgeschriebene Dokumentationen (z. B. Wareneingangskontrollen nach den gesetzlichen Anforderungen des HACCP) sind durch den Auftragnehmer vorzunehmen.

Alle erforderlichen Hygienemaßnahmen (z. B. Hygienecheck extern) sind in der Vollkostenrechnung des Auftragnehmers enthalten.

Der Auftragnehmer sorgt für die regelmäßige Schulung und Unterweisung der Mitarbeiter. Die Schulungen für Küchenmitarbeiter sind zu dokumentieren.

Alle notwendigen (gesetzlichen, wartungstechnischen etc.) Reinigungen an Geräten etc. werden zwischen Auftragnehmer und den Auftraggebern jährlich vereinbart und in einem festen Reinigungsplan hinterlegt.

In hygienisch sensiblen beziehungsweise reinen Arbeitsbereichen ist die private Nutzung von Mobiltelefonen untersagt. Ausnahmen für betriebliche Zwecke sind im Hygienekonzept zu regeln.

Der Auftragnehmer hat im Rahmen seines HACCP Konzeptes alle eingesetzten Mitarbeiter/innen und eventuelle Auszubildenden einmal jährlich in folgenden Bereichen zu schulen und diese Unterweisungen lückenlos zu dokumentieren:

- ❖ Mikrobiologische Grundlagen
- ❖ Personalhygiene
- ❖ Infektionsschutzgesetz
- ❖ Lebensmittelhygiene
- ❖ Reinigung und Desinfektion (Räume, Geräte)

In diesem Zusammenhang gelten insbesondere die Bestimmungen nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz. Vor Ausübung der Tätigkeiten in den Kantinenbereichen ist eine einmalige Belehrung durch das Gesundheitsamt erforderlich. Diese Belehrung ist nicht erforderlich, wenn der Betroffene bereits im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach § 18 des nicht mehr gültigen Bundesseuchengesetzes ist.

Darüber hinaus ist der Auftragnehmer verpflichtet, seine Mitarbeitenden nach den Regelungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) und der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) alle zwei Jahre zu belehren und diese Belehrungen zu dokumentieren.

Nach Übernahme der Bewirtschaftung hat der Auftragnehmer den Auftraggebern eine/n Hygienebeauftragte/n zu benennen.

Es findet eine jährliche Begehung der Räumlichkeiten durch vertraglich beauftragte Mitarbeitenden auf Seiten der Auftraggeber und dem vor Ort verantwortlichen Mitarbeitenden des Auftragnehmers statt.

Ergebnisse und Berichte der Kontrollen durch das Ordnungsamt sind den Auftraggebern innerhalb von zwei Wochen vorzulegen. Es wird das Hamburger Hygienesiegel angestrebt.

Der Auftragnehmer stellt die Durchführung und Dokumentation erforderlicher Temperaturüberwachungen sicher und gewährleistet die Einhaltung der Kühlkette während Lagerung, Transport, Verarbeitung und Ausgabe der Lebensmittel. Darüber hinaus ist ein ordnungsgemäßes Allergenmanagement unter Einhaltung der gesetzlichen Kennzeichnungs- und Informationspflichten sicherzustellen. Festgestellte Qualitäts- oder Hygienemängel sind unverzüglich zu beseitigen; geeignete Maßnahmen zur Vermeidung eines erneuten Auftretens sind einzuleiten.

Der Auftraggeber veranlasst jährliche Audits an den Standorten. Die Audits dienen der Überprüfung der Einhaltung aller Vorschriften aus der Leistungsbeschreibung und den ggf. notwendigen Änderungen innerhalb der Vertragslaufzeit. Ein Nachaudit ist erforderlich, wenn wesentliche Abweichungen von gesetzlichen, hygienischen oder vertraglichen Anforderungen festgestellt werden, deren Beseitigung einer erneuten Vor-Ort-Prüfung bedarf. Soweit die Notwendigkeit des Nachaudits vom Auftragnehmer zu vertreten ist, trägt dieser die angemessenen Kosten des Nachaudits.

1.12 Reinigung und Spüldienstleistungen

1.12.1 Allgemeine Reinigungsleistungen

Der Auftragnehmer hält die von ihm genutzten Küchen-, Lager-, Kühl-, Tiefkühl-, Ausgabe- und Spülbereiche während der Betriebszeiten in einem sauberen und hygienisch einwandfreien Zustand. Er beseitigt während der Servicezeiten Verunreinigungen in den Ausgabe- und Gasträumen und reinigt bei Bedarf Tische, Stühle und Fußböden.

1.12.2 Reinigungsplan und Dokumentation

Die Reinigung der zur Verfügung gestellten Küchen-, Kühl- und Tiefkühlräume sowie der Geräte obliegt dem Auftragnehmer, sofern nicht ausdrücklich abweichende Regelungen in der Schnittstellenmatrix getroffen werden. Dafür wird ein Reinigungsplan erstellt und dem jeweiligen Auftraggeber zur Verfügung gestellt. Die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind unter Berücksichtigung der jeweils gültigen HACCP-Anforderungen durchzuführen. Die Durchführung der im Reinigungsplan festgelegten Maßnahmen ist durch den Auftragnehmer zu dokumentieren und den Auftraggebern auf Verlangen nachzuweisen.

Die konkrete Aufgabenverteilung und Kostentragung für Reinigung, Entsorgung, Fettabscheider, Lüftungsanlagen, Sozial- und Sanitärräume, Schädlingsbekämpfung und sonstige infrastrukturelle Leistungen ergeben sich abschließend aus Kapitel 5.

1.12.3 Spüldienstleistungen

Die Spüldienste werden durch den Auftragnehmer abgewickelt. Um die Umwelt zu schonen, bevorzugen wir die Verwendung von Spül- und Reinigungsmitteln mit dem EU-Ecolabel anstelle herkömmlicher Produkte.

Zu den Spülleistungen zählt die komplette Reinigung des gesamten Geschirrs aus:

- ❖ der Betriebsgastronomie aller Standorte
- ❖ dem Konferenzservice

Die Reinigung des Geschirrs hat so zu erfolgen, dass keine Schmutz- und Stärkerückstände sowie keine Wasserflecken auf dem Geschirr vorhanden sind.

Das Geschirr ist in gereinigtem Zustand in die vorgesehenen Geschirrspender einzubringen und wieder an den zugewiesenen Platz in der Speisenausgabe zu transportieren. Dies gilt auch für sämtliche Gläser, das Besteck sowie das sonstige Spülgut.

1.12.4 Reinigung der Ausstattung in den Spülbereichen

Dazu gehören:

- ❖ Spülmaschine
- ❖ Abräumwagen
- ❖ Geschirr- und Tablettwagen
- ❖ das gesamte Zubehör der Spülküche

Die fachgerechte Reinigung und Desinfektion der Spülmaschine(n) gehört zum Leistungsumfang des Auftragnehmers.

Neben den feststehenden Geräten sind auch sämtliche beweglichen Komponenten der Maschine(n), z. B. Spülarme etc. täglich gründlich zu reinigen und zu entkalken.

1.12.5 Spülen von Hand

Sofern bei einzelnen Geschirrtteilen erforderlich, sind diese vom Auftragnehmer per Hand zu spülen, z. B. hochwertiges Geschirr im Gästebereich.

1.12.6 Gläserreinigung

Die Reinigung erfolgt durch den Auftragnehmer.

Die Gläser müssen in einwandfrei sauberem Zustand wieder in die dafür vorgesehenen Stellflächen eingeräumt werden.

Im Bedarfsfall müssen Wasserflecken auf den Gläsern wegpoliert werden.

1.12.7 Besteck- und Tablettreinigung

Die Reinigung erfolgt durch den Auftragnehmer.

Das Einsortieren und der Rücktransport in die Entnahmeplätze gehört zum Leistungsumfang.

1.12.8 Abräum- und Sortiertätigkeit

Die folgenden Leistungen obliegen dem Auftragnehmer:

- ❖ Das Abräumen, Vorsortieren und Einräumen in die Spülmaschine
- ❖ Das Abräumen muss so organisiert werden, dass für den Gast jederzeit die Abstellmöglichkeit für sein Tablett zur Verfügung steht.
- ❖ Geschirrbruch durch nicht fachgerechtes Abräumen ist zu vermeiden.

2 Leistungspaket 1 – Leistungen für HNE

2.1 Standorte

Die nachfolgende Übersicht dient der Darstellung der vom Auftraggeber betriebenen Standorte, ihrer jeweiligen Betriebsform sowie des vorgesehenen Leistungsumfangs. Die beschriebenen Leistungen sind durch den Auftragnehmer während der Vertragslaufzeit entsprechend den Regelungen dieser Leistungsbeschreibung zu erbringen.

Standort	Betriebsform	Leistungsumfang
„Bramfeld“ Bramfelder Chaussee 130, 22177 Hamburg	Hauptstandort mit Produktionsküche und Betriebsrestaurant	Frühstück, Mittag, Nachmittagsverpflegung, Konferenzservice, Kaffee, Äpfel, Automaten
„Tiefstack“ Ausschläger Elbdeich 127, 20539 Hamburg	Hauptstandort mit Produktionsküche und Betriebsrestaurant	Frühstück, Mittag, Konferenzservice, Kaffee, Äpfel, Automaten
„Harburg“ Harburger Schloßstraße 1 21079 Hamburg	Ausgabeküche	Frühstück, Mittag, Kaffee, Äpfel
„Lederstraße“ Lederstraße 82 22525 Hamburg	Ausgabeküche	Frühstück, Mittag, Kaffee, Äpfel
„Altona“ Schnackenburgallee 153, 22525 Hamburg	Ausgabeküche mit der Möglichkeit der ergänzenden Zubereitung	Mo-Do Frühstück und Mittag, Kaffee, Äpfel
„City Nord“ Überseering 12a 22297 Hamburg	Belieferungsstandort ohne Küche und TK-Automat	TK-Automat, Mittagsangebot durch Belieferung aus Bramfeld, teilweise Konferenzservice, Kaffee, Äpfel

Das Produzieren der Speisen erfolgt an den Standorten Bramfeld und Tiefstack, die anderen Standorte sind lediglich Ausgabeküchen und werden beliefert. Im kleinen Umfang kann dort produziert werden, wenn geschultes Personal eingesetzt wird.

Die Produktionsküchen am Standort Bramfeld und Tiefstack dürfen vom Auftragnehmer nur für die Versorgung des Auftraggebers und weitere Mieter am Standort und nicht für andere Kunden genutzt werden. Eine Nutzung für andere Kunden ist nur nach Absprache der Konditionen und einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Auftraggeber zulässig.

Die Ausstattung der Küchen, der Speisenausgabe und der Speisensäle wird von den Auftraggebern gestellt.

Der **Standort Bramfeld** umfasst derzeit neben diversen Gebäuden mit technischen Einrichtungen (Betriebsgastronomie, Rechenzentrum, Lager, Ausbildungszentrum etc.) zwei Bürogebäude (Haus 0 = „Bramax 2“, Haus 1, Haus 2, Haus 18, BBOO sowie Haus 7 = „Bramax 1“), in denen sich u.a. diverse einzelne Besprechungsräume auf unterschiedlichen Etagen befinden. Bramax 2 verfügt im Erdgeschoss zudem über ein sogenanntes Besprechungsraumzentrum („BRZ“) mit 4 nebeneinanderliegenden Konferenzräumen unterschiedlicher Größe und einer vorgelagerten Pantry.

Der **Standort Tiefstack** umfasst derzeit insgesamt neun Gebäude mit unterschiedlichen Nutzungen (u. a. Ausbildungswerkstatt, technische Betreuung, Lager, Poststelle und Büroflächen). Zentrales Bürogebäude ist Haus 1, ein fünfstöckiges Bauwerk, in dem sich ein Großteil der Besprechungsräume auf den verschiedenen Etagen befindet.

Weitere Besprechungsräume sind in Haus 8 und Haus 9 untergebracht. In Haus 8 befindet sich zudem ein Veranstaltungssaal („Tanzsaal“), der überwiegend für Fortbildungen genutzt wird, sowie eine Sporthalle.

Der Transport der in den Produktionsküchen Bramfeld Chaussee und Tiefstack frisch hergestellten Speisen zu den Außenstellen erfolgt am gleichen Tag zeitgerecht durch den Auftragnehmer.

2.2 Ausstattung und Technik

2.2.1 Küchenbereiche

Die Küchen am Standort Bramfeld und Tiefstack sind als Vollküche konzipiert und direkt mit der Speisenausgabe verbunden.

Die Küchen in den Außenstellen sind als Ausgabeküchen konzipiert. In den Außenstellen sind je ein Kombidämpfer und ein Induktionsherd vorhanden. Am Standort Altona ist statt des Induktions- ein Gasherd vorhanden. Darüber hinaus gibt es diverses Küchenequipment sowie Kühl-, und Lagermöglichkeiten. Der Standort City Nord verfügt aktuell über keine Küche und wird ausschließlich mit vorportionierten Mehrwegbehältern beliefert.

Die vorhandene festinstallierte Ausstattung sowie das im Inventarverzeichnis ausgewiesene Groß- und Kleininventar werden dem Auftragnehmer zur Nutzung überlassen. Ergänzungen und Ersatzbeschaffungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Auftraggebers. Eigentum, Kostentragung und Beschaffungsprozess richten sich nach Kapitel 5 sowie den vertraglichen Regelungen.

Eine Übersicht über die Räumlichkeiten sowie über die gesamte zur Betriebsgastronomie gehörende Ausstattung und Technik ist dem Leistungsverzeichnis als Anlage 1.1._Fotos_der_Standorte_HNE beigefügt.

2.2.2 Speisenausgaben

Die Speisenausgaben sind als Linienausgabe konzipiert, d.h. die Gäste nehmen sich ein Tablett, gehen an der Theke entlang und versorgen sich mit den gewünschten Speisen.

Die Gäste an den Standorten Bramfeld und Tiefstack können sich anhand eines Ausgabepfades auf einem Display an der Tablettausgabe einen Überblick über das Angebot verschaffen. Die Aktualisierung der Displayanzeige erfolgt durch den Auftragnehmer. Die Tagesgerichte werden für den Gast individuell angerichtet und ausgegeben. Die Ausgabe ist so zu organisieren, dass Wartezeiten minimiert und individuelle Beilagenwünsche im Rahmen des verfügbaren Angebots berücksichtigt werden.

In den Betriebsrestaurants Bramfeld und Tiefstack gibt es außerdem eine Salatbar. Es müssen Salate sowohl vorportioniert als auch zur Selbstbedienung angeboten werden und auch zum Mitnehmen verfügbar sein. Für Mitnahmeangebote sind ausschließlich geeignete Mehrwegverpackungen einzusetzen.

In den Außenstellen werden vom Servicepersonal ausschließlich vorportionierte Salate ausgegeben.

2.2.3 Spülküche

Die Spülküche im Betriebsrestaurant Bramfeld befindet sich auf der Küchenebene. Das Spülen erfolgt hier mittels Bandspülmaschine.

An allen anderen Standorten existiert jeweils eine Haubenspülmaschine. Der Standort City Nord verfügt über keine Spülmaschine.

2.2.4 Geschirrabräumsysteme

Das Abräumen des Geschirrs am Standort Bramfeld erfolgt mittels Bandabgabe, in Tiefstack über das Tabletrondell, an den anderen Standorten mittels Tablettwagen.

2.2.5 Kühlflächen

Die erforderlichen Kühlflächen nach Trennvorgabe sind an allen Standorten des Auftraggebers vorhanden.

2.2.6 Lagerräume

An den Standorten Bramfeld und Tiefstack sind die nachfolgenden Lagerbereiche vorhanden:

- ❖ Trockenlager (Hauptlager)
- ❖ Tages-/Handlager (im Küchenbereich)
- ❖ Kühl- und Tiefkühlager
- ❖ Getränkelerager
- ❖ Spülmittelager und Non Food-Lager
- ❖ Geschirr- und Zubehörlager
- ❖ Lager für Zwischenverpflegung
- ❖ Lager für Equipment

An den Außenstellen Harburg und Lederstraße sind lediglich Trockenlager vorhanden.

Am Standort Altona sind die nachfolgenden Lagerbereiche vorhanden:

- ❖ Trockenlager
- ❖ Getränkelerager
- ❖ Spülmittelager und Non-Food-Lager

2.2.7 Büro für die Küchenleitung

An den Standorten Bramfeld und Tiefstack ist jeweils ein Büro für die Küchenleitung vorhanden.

An den Außenstellen sind lediglich kleine Büroecken mit EDV vorhanden.

2.2.8 Kommunikations- und Büroausstattung

Der Auftraggeber stellt die erforderlichen Telefonanschlüsse und Telefongeräte für den Betrieb der Betriebsgastronomie kostenfrei zur Verfügung.

Telefongespräche, die in unmittelbarem Zusammenhang mit der vertragsgemäßen Leistungserbringung stehen, können in angemessenem Umfang kostenfrei geführt werden. Die Kostenübernahme ist auf maximal 150,00 EUR pro Monat begrenzt.

2.2.9 Umkleidebereiche und Toiletten

Die erforderlichen Umkleidebereiche für die Mitarbeitenden sind vorhanden.
Der Bereich enthält die geforderten Toiletten gemäß Hygieneverordnung.

2.2.10 Gastbereiche

Die Betriebsrestaurants verfügen über eine Bestuhlung mit folgenden Sitzplatzzahlen:

- ❖ Betriebsrestaurant Bramfeld: 380 Sitzplätze
- ❖ Betriebsrestaurant Tiefstack: 180 Sitzplätze innen, 24 Sitzplätze außen
- ❖ Harburg: 42 Sitzplätze
- ❖ Lederstraße: 44 Sitzplätze
- ❖ Altona: 50 Sitzplätze innen, 20 Sitzplätze außen
- ❖ City Nord: kein Restaurant/keine Sitzplätze

2.2.11 Infrastruktur für Konferenzservice

An den Standorten Bramfeld und Tiefstack sind die nachfolgenden Bereiche für den Konferenzservice vorhanden:

- ❖ Konferenzküche
- ❖ Tages-/Handlager (gegenüber Konferenzküche)
- ❖ Getränkeler (Bramfeld: UG / Tiefstack: EG)
- ❖ Leergutlager (EG)

2.3 Nutzerprofil

Die nachfolgende Übersicht enthält die derzeitige Nutzerstruktur der Standorte des Auftraggebers. Die Angaben dienen als Orientierungswerte für die Kalkulation und Organisation der gastronomischen Leistungen und begründen keinen Anspruch auf bestimmte Absatzmengen oder Nutzerzahlen.

Standort	Mitarbeitende	Nutzergruppen
Bramfeld	1.469	Mitarbeitende, Besucher, Besprechungs- teilnehmende, Veranstaltungsgäste
Tiefstack	427	Mitarbeitende, Besucher, Besprechungs- teilnehmende, Veranstaltungsgäste
Harburg	117	Mitarbeitende, Besucher
Lederstraße	109	Mitarbeitende, Besucher
Altona	84	Mitarbeitende, Besucher
City Nord	54	Mitarbeitende, Besucher

2.4 Mengen

Es wird eine kontinuierliche Steigerung der Essenszahlen angestrebt, insbesondere geht es auch darum, Mitarbeitende als Essengäste zu gewinnen, die das Betriebsrestaurant bisher aufgrund des bestehenden Angebotes oder wegen anderer Gründe nicht genutzt haben.

Die nachfolgenden Mengen beruhen auf den derzeit verfügbaren Erfahrungswerten und dienen ausschließlich als unverbindliche Kalkulationsgrundlage. Ein Anspruch des Auftragnehmers auf bestimmte Abnahme- oder Umsatzmengen besteht nicht.

Die nachfolgenden Daten dienen als Orientierungswerte.

Standort	Mittagessen/Tag	Frühstück/Tag	Konferenzservice/Tag
Bramfeld	550-600	300	10-15
Tiefstack	120	50	5-10
Harburg	20	30	1
Lederstraße	20	50	1
Altona	5	5	0
City Nord	5-10	-	nach Bedarf

Anzahl und Umfang der Sonderveranstaltungen sind nicht abschließend prognostizierbar. Eine Mindestabnahmemenge wird nicht zugesichert.

2.5 Öffnungs- und Leistungszeiten

Die Dienstleistungserbringung ist ganzjährig gefordert, mit möglicher Schließung nach Absprache an gesetzlichen Feiertagen sowie zwischen Weihnachten und Silvester. Brückentage können nach Rücksprache ebenfalls geschlossen sein und müssen bei der Personalplanung beachtet werden.

In Summe liegen an allen Standorten ca. 250 Öffnungstage pro Jahr vor.

Die nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht der üblichen Dienstleistungszeiten.

Dienstleistungsbereich	Standort	Öffnungszeiten
Mittagessen	Bramfeld	Montag bis Donnerstag: 11.15 - 13:30 Uhr Freitag: 11.15 - 13:15 Uhr
	Tiefstack	Montag bis Donnerstag: 11.30 - 13:30 Uhr Freitag: 11.30 - 13:00 Uhr
	Harburg	Montag bis Freitag: 11.30 - 13:00 Uhr
	Lederstraße	Montag bis Freitag: 11.30 - 13:00 Uhr
	Altona	Montag bis Donnerstag: 11.30 - 13:00 Uhr
Frühstück	Bramfeld	Montag bis Freitag: 07:00 – 09:30 Uhr
	Tiefstack	Montag bis Freitag: 07:00 – 09:30 Uhr
	Harburg	Montag bis Freitag: 07:00 – 09:30 Uhr
	Lederstraße	Montag bis Freitag: 07:00 – 09:30 Uhr
	Altona	Montag bis Donnerstag: 07:30 – 09:00 Uhr
Nachmittagsverpflegung	Bramfeld	Montag bis Freitag: 14:00 - 15:30 Uhr
Automaten	Die Automaten stehen den Mitarbeitenden rund um die Uhr zur Verfügung.	
Konferenzservice	Montag bis Freitag: i. d. R. 07.30 – 15.00 Uhr Darüber hinaus nach Bedarf (mit entsprechenden Vorlaufzeiten)	
Sonderveranstaltungen	Nach Bedarf, auch abends und am Wochenende	

Anmerkung: Die Räumlichkeiten der Kantinen sind in der Rahmenarbeitszeit von 06:15 - 18:00 Uhr geöffnet. Das Küchenpersonal ist derzeit nur während der Ausgabezeiten sowie der Vor- und Nachbereitung vor Ort.

2.6 Mittagsverpflegung

Das Speisenangebot soll vollwertig und abwechslungsreich sein. Statt auf eine tägliche Vielfalt ist auf eine langfristige Vielfalt zu achten. Die unterschiedlichen Bedürfnisse der Essensteilnehmer sind angemessen zu berücksichtigen. Das bedeutet eine ausgewogene Mischung aus leichten bis herzhaften Angeboten.

Der Auftragnehmer orientiert sich bei der Gestaltung des Speisenangebots an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Betriebsverpflegung sowie den Grundlagen der Planetary Health Diet. Eine sog. DGE-Menülinie wird nicht erwartet.

Alle Speisen werden frisch zubereitet.

Die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen ist auf ein Minimalmaß zu reduzieren. Insbesondere Geschmacksverstärker, Transfette und Farbstoffe sind zu vermeiden.

Das Speisenangebot wird der jeweiligen Jahreszeit angepasst.

Hauptgerichte sind Tellergerichte und bestehen in der Regel aus bis zu drei Komponenten: Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, vegan oder vegetarisch), Stärkebeilage und Gemüse- oder Salatbeilage. Als Hauptgerichte gelten beispielsweise aber auch Eintöpfe, Bowls und Aufläufe.

Angebotsumfang Mittagsverpflegung

- Bramfeld: täglich bis zu drei warme Tagesgerichte.
- Tiefstack, Harburg, Lederstraße, Altona und City Nord: täglich zwei warme Tagesgerichte.
- Mindestens ein Tagesgericht pro Tag ist vegetarisch oder vegan anzubieten.
- Für den Standort Bramfeld wird mittelfristig ein ausgewogenes Verhältnis vegetarischer, veganer sowie fleisch- und fischhaltiger Hauptgerichte angestrebt.
- Die Gäste können die angebotenen Beilagen frei wählen und kombinieren. Alternativ ist eine Zusammenstellung ausschließlich aus Beilagen möglich.

Es soll ein gesondertes Snack-/Beilagenangebot in Bramfeld und Tiefstack verfügbar sein. Bestehend aus zwei Gemüse- und Sättigungsbeilagen sowie einem Fleisch- und einem vegetarischen Snack.

Sondergerichte des Vortages sind zugelassen, wenn diese lebensmittelrechtlich und hygienisch einwandfrei sind. Diese Gerichte sind gesondert zu kennzeichnen.

Die Hauptgerichte werden durch eine saisonal ausgerichtete Salatbar an den Standorten Bramfeld und Tiefstack mit einem hohen Frischeanteil ergänzt. An den anderen Standorten gibt es Salatteller auf Bestellung durch die App oder die Kantinenmitarbeiter. Im Frühling/Sommer sind mindestens fünf, im Herbst/Winter mindestens drei Rohkostkomponenten einzubeziehen. Neben den Rohkostkomponenten sind mindestens zwei Blattsalate und mindestens ein sättigender Salat anzubieten. Weitere Komponenten wie z. B. fertig angemachte Mischsalate, Fetakäse und Antipasti können das Angebot ergänzen. Bei Mischsalaten sind die einzelnen Zutaten zu kennzeichnen. Mindestens eine Salatsauce und mehrere Öl- und Essigsorten sowie Toppings (z. B. Sonnenblumenkerne) in Selbstbedienung ergänzen das Salatbuffet.

Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie

Zudem sind mindestens zwei täglich wechselnde Desserts anzubieten. Dazu gehören z. B. saisonaler Obstsalat, Stückobst und verzehrfertig geschnittenes Obst sowie verschiedene Puddingsorten, Quark- und Joghurtvariationen. Es muss mindestens ein veganes Dessert verfügbar sein.

Bei Bedarf muss ein Diät- und Allergiker-Essen (z. B. für Gäste mit Laktoseintoleranz oder Zöliakie) ohne Aufpreis zur Verfügung gestellt werden. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Aspekten eine alternative Kost erforderlich wird.

Nachfolgend finden sich als Orientierung für den Bieter Hinweise für die Zusammenstellung und Ausgestaltung der drei Tagesgerichte sowie der Beilagen, Salate und Desserts.

Angebot	Detailbeschreibung	Angebotsform Verkaufspreis
Tagesgericht 1	Traditionell Abwechslungsreicher Mix aus Fleisch- / Geflügel- / Fisch- / vegetarischer oder veganer Hauptkomponente mit Sättigungs- und Gemüsebeilage oder Beilagensalat bzw. als „All-in-one-Gericht“ in bürgerlicher Grundausrichtung.	Bedient, über die Ausgabe Sachbezugswert inkl. 2 Beilagen (außer bei All-in-one-Gerichten)
Tagesgericht 2	Vegetarisch/Vegan Abwechslungsreicher Mix vegetarischer oder veganer Hauptkomponente mit Sättigungsbeilage oder Beilagensalat bzw. als „All-in-one-Gericht“ in internationaler Grundausrichtung.	Bedient, über die Ausgabe Sachbezugswert inkl. 2 Beilagen (außer bei All-in-one-Gerichten)
Tagesgericht 3	Wahlessen International genießen Abwechslungsreicher Mix aus Fleisch- / Geflügel- / Fisch- / vegetarischer oder veganer Hauptkomponente mit Sättigungsbeilage oder Beilagensalat bzw. als „All-in-one-Gericht“ in internationaler Grundausrichtung.	Bedient, über die Ausgabe entsprechend Wareneinsatz inkl. 2 Beilagen (außer bei All-in-one-Gerichten)
Beilagen	Wahlmöglichkeiten 2 täglich wechselnden Sättigungsbeilagen und 2 täglich wechselnden Gemüsebeilagen	Bedient, über die Ausgabe oder in SB entsprechend Wareneinsatz
Salatbuffet	Wechselnde Auswahl aus • 4 -5 attraktiven Blatt- und angemachten Salaten bzw. Rohkost • 1 – 2 Antipasti- /Vorspeisenkomponenten • 1 – 2 Toppings • 2-3 regelmäßig Dressings Hochwertige Essig- / Ölauswahl	in SB; Abrechnung über Waage an der Kasse; Preis pro Kilo = 8,50 EUR
Dessert	Mindestens 2 täglich wechselnde Desserts appetitanregend und dekorativ portioniert ausgewogene Mischung in moderner Prägung / Ausrichtung.	Gastseitige Entnahme in SB entsprechend Wareneinsatz

Zur Information: Der Preis für das Mittagessen für die Auszubildenden an den Standorten ist sozialverträglich anzubieten. Hierzu erhalten die Auszubildenden einen Rabatt von 50 % auf den Verkaufspreis.

2.7 Frühstücks- und Nachmittagsverpflegung

2.7.1 Frühstücksverpflegung

Die nachfolgende Übersicht dient der Erläuterung des erwarteten Angebotscharakters und begründet keine Verpflichtung, sämtliche Artikel täglich vorzuhalten.

Das Frühstück wird an den Hauptstandorten als Selbstbedienungsangebot bereitgestellt. Für die übrigen Standorte gilt ein entsprechend der Nachfrage und den räumlichen Möglichkeiten reduziertes Angebot.

Es wird ein attraktives Angebot mit hohem Frischegrad und guter Ausgewogenheit gewünscht.

Im Backwarenbereich kann ein Fertigbezug und / oder Vor-Ort-Aufbacken erfolgen. Ein Angebot von hochwertigen wie auch preisgünstigen Backwaren wird gefordert.

Es ist auf eine hohe Qualität und Frische der Brötchen und Brote zu achten. Es sollen auch belegte Brötchen angeboten werden.

Im Segment Müsli / Molkereiprodukte soll ein Programm entsprechend der Nachfrage angeboten werden. Ergänzt wird der Bereich um Molkereiprodukte regionaler Ausrichtung mit Einbindung von Bioartikeln.

Bei geschnittenem Obst / Obstsalat wird eine Frischproduktion vor Ort erwartet. Dies gilt nicht für die Außenstandorte, welche beliefert werden. In Ergänzung dazu: Riegel- / Süßwaren unter Einbindung von Bio- und Fair-Trade- Artikeln.

Alle Artikel sind to-go-tauglich auszurichten.

Neben dem aufgeführten Mindestangebot für Frühstück kann der Auftragnehmer nachfrageorientiert weitere Büfettwaren anbieten, die eine angemessene Frühstücksverpflegung gewährleisten und damit auch als kalte und warme Mahlzeiten für den kleinen Hunger zur Verfügung stehen.

Alle Waren sollen bis zum Ende des Frühstücksangebotes vorhanden sein.

Das traditionelle Angebot von Pferdebockwurst am Freitag sowie das tägliche Angebot von Wiener- und Bockwurst sollen bis auf weiteres an den Standorten Bramfeld, Lederstraße und Harburg bestehen bleiben.

Mindestens dreimal pro Woche sind Eierspeisen anzubieten. Gekochtes Ei, Rührei und Spiegel/Setzei, sowie an zwei Tagen frische Frikadellen oder Leberkäse.

Heiß- und Kaltgetränke sollen im üblichen Angebot vorhanden sein, zusätzlich soll es frische Säfte geben (Orangensaftmaschine (Bramfeld), Smoothies in Flaschen). Aktionsweise kann ein Einstreuen von Produkten eigener Herstellung mit saisonaler Ausrichtung (Limonaden / Eistee u. ä.) erfolgen.

Nachfolgend finden sich **als Orientierung** für den Bieter Hinweise für die Zusammenstellung und Ausgestaltung der Angebote.

Die nachfolgenden Angebotsbestandteile gelten als Zielbild für die Hauptstandorte Bramfeld und Tiefstack. An den übrigen Standorten kann das Angebot standortbezogen reduziert werden.

Angebot	Detailbeschreibung
Belegte Backwaren	• Auswahl aus 4 – 6 versch. wechselnden belegten, garnierten Brötchenvarianten, z.B. belegt mit verschiedenem Schnittkäse, rohem / gekochtem Schinken, Salami, Wurst, vegetarischem / veganem Aufstrich, Rührei, Mett etc. - Je nach Belag Aufstrich mit Butter / Margarine / Remoulade, umfangreiche Garnitur z.B. Salat / Rohkost / Gemüse / Tomate / Gurke oder ausgefallene Kombinationen wie Humus, Avocado und Tomate. Wechselnde Angebote entsprechend der Nachfrage
Belegtes Brot	• 1 – 2 belegte Brote aus hochwertigem frischem bspw. Sauerteig- oder Vollkornbrot, wechselndes Angebot • Belag mit Wurst / Käse / Roastbeef / Schinken / Ei etc. und Gemüsegarnitur, "Gärtnerschnitte" und andere vegetarische/vegane Varianten
Unbelegte Backwaren	• Auswahl an unbelegten Backwaren wie Brot, Brötchen, Croissants natur / süß oder salzig gefüllt, Plunder / Brezel
Aufschnitt	• Wurst / Käse / Roastbeef / Schinken / Ei etc. und Gemüsegarnitur
Obst	• Wechselndes verzehrfertiges Saisonobst (Ananas, Melone, Erdbeeren, Aprikosen, Beeren, Trauben etc.), Einzelprodukte und / oder als Mischung (1 – 2 Sorten) frisch geschnitten, keine Eimer/Dosenware
Müsli	• Auswahl aus 1 -2 Angeboten als Tagesaktion, wie bspw. hausgemachtes Bircher Müsli mit frischem Obst, Quark oder Joghurt mit selbst hergestelltem Fruchtmus, Nüssen und frischen Früchten
Molkereiprodukte	• Kleine Auswahl an Markenprodukten aus den Bereichen Joghurt (Natur- und Frucht-), Quarkspeisen, Fruchtmilch / Buttermilch (0,5l), Milch (0,5l), Kakao (0,5l),
Standardangebot	• auch Bioartikel
Eierspeisen	• Angebot von Rührei, Spiegelei/Setzei, gekochtes Ei, Pancake
Süßwaren / Eis	• Kleines Sortiment an üblicher Markenwaren, im Riegelbereich ergänzt um individuelle Produkte aus der Region sowie Fair-Trade-Artikel
Zusatzangebot Optional	• Porridge • Overnight Oats • Milchreis
Heißgetränkesspezialitäten	• Großer Becher Kaffee • Tasse Kaffee • Glas Tee • Cappuccino / Latte Macchiato / Milchcafé • Espresso
Kaltgetränke	• Über Zapfanlage • Getränkeauswahl in Flaschen zur Selbstentnahme
Früchsaäfte / Smoothies	• Kleine Auswahl an saisonal angepassten Früchsaäften und Smoothies 0,25l (Flaschen), frisch gepresster Orangensaft

2.7.2 Zwischenverpflegung – Außenstandorte

An den Außenstandorten Harburg und Lederstraße hat der Auftragnehmer von Montag bis Freitag von 10:00 bis 13:00 Uhr eine Zwischenverpflegung anzubieten. Das Angebot umfasst mindestens herzhafte Snacks zum Verzehr vor Ort oder zur Mitnahme. Art und Umfang sind nachfrageorientiert zu gestalten.

2.7.3 Nachmittagsverpflegung – Standort Bramfeld

Am Standort Bramfeld bietet der Auftragnehmer von Montag bis Freitag während der festgelegten Leistungszeit eine Nachmittagsverpflegung an. Das Angebot umfasst mindestens Kuchen beziehungsweise Gebäck sowie herzhafte Snacks zum Verzehr vor Ort oder zur Mitnahme. Art und Umfang sind nachfrageorientiert zu gestalten.

2.8 Automaten- und Verpflegungskonzepte

2.8.1 Kaffeekonzept

Im Rahmen des Betriebsgastronomie-Services stellt der Auftraggeber seinen Mitarbeitenden kostenlos eine Vielzahl an Kaffeespezialitäten zur Verfügung. Dieses Angebot erfolgt über mehrere Kaffeeautomaten, die in diversen Pantrys sowie in den Betriebsrestaurants bereitstehen.

An den Standorten der HNE sind derzeit folgende Automaten installiert:

- ❖ Bramfeld: 22 Heißgetränkeautomaten
- ❖ Harburg: 6 Heißgetränkeautomaten
- ❖ Lederstraße: 5 Heißgetränkeautomaten
- ❖ Tiefstack: 3 Heißgetränkeautomaten
- ❖ Altona: 1 Heißgetränkeautomat
- ❖ City Nord: 1 Heißgetränkeautomat

Um eine hochwertige Kaffeeerfahrung zu gewährleisten, werden die Kaffeeautomaten in den Pantrys mit hochwertigen Espressobohnen und Kaffeebohnen in Bioqualität befüllt. Es ist wichtig zu betonen, dass alle Kaffeeautomaten in den Pantrys mit Milchpulver betrieben werden. Dabei wird darauf geachtet, dass das verwendete Milchpulver kein Palmfett enthält, um den ökologischen Standards der Auftraggeber gerecht zu werden. Die Kaffeeautomaten in den Betriebsrestaurants sind mit Frischmilch und Hafermilch ausgestattet, um den individuellen Vorlieben und Bedürfnissen unserer Mitarbeitenden gerecht zu werden.

Die Standorte sind in Anlage 1.2 „Übersicht der Heißgetränkeautomaten“ ersichtlich.

Für das Betreiben der Kaffeeautomaten gelten folgende Konditionen:

- ❖ Die vorhandenen Kaffeeautomaten sind Eigentum des Auftraggebers. Sollte jedoch der Bedarf für weitere Automaten bestehen, ist es Aufgabe des Auftragnehmers, diese in Abstimmung mit HNE auf eigene Rechnung zu beschaffen. Die Kosten für die Beschaffung der zusätzlichen Automaten werden als Investition betrachtet und monatlich in den Gemeinkosten abgetragen, bis die Maschine vollständig abbezahlt ist und anschließend in den Besitz des Auftraggebers übergeht. Dabei dient die restliche Vertragslaufzeit als Orientierung für den Abzahlungszeitraum.

- ❖ Vor der Beschaffung legt der Auftragnehmer ein Angebot für die neuen Kaffeeautomaten vor, dass von den Verantwortlichen des Auftraggebers geprüft wird.
- ❖ Der Auftragnehmer wird die Automaten befüllen, instandhalten, reparieren und die darin angebotenen Waren im eigenen Namen anbieten. Kosten für Wartungsverträge sind in den Gemeinkosten darzustellen.
- ❖ Der Auftragnehmer befüllt die Automaten bedarfsgerecht zu den vom Auftraggeber vorgegebenen Betriebszeiten.
- ❖ Das mit der Ausführung beauftragte Personal des Automatenbetreibers ist berechtigt, unter Anwendung des Fremdfirmenmanagements des Auftraggebers, das Gelände des Auftraggebers zu betreten und mit Fahrzeugen zu befahren, soweit dies zur Aufstellung oder Abholung, Wartung, Beseitigung von Störungen der Gegenstände (Automaten) und/oder zur Bestückung der Automaten erforderlich ist.
- ❖ Der Auftragnehmer wird die Automaten nur mit qualitativ einwandfreien Waren bestücken.
- ❖ Der Auftragnehmer führt sämtliche Instandhaltungs-, Wartungs- und Reparaturmaßnahmen einschließlich des Austauschs erforderlicher Ersatzteile an den von ihm betriebenen Automaten auf eigene Kosten durch. Hiervon ausgenommen sind Schäden infolge von Einbruch, Diebstahl oder Vandalismus.
- ❖ Der Auftragnehmer führt die bestehenden Wartungs- und Instandhaltungsverträge fort bzw. schließt gleichwertige Wartungs- und Instandhaltungsverträge für die vorhandenen Kaffeemaschinen ab.
- ❖ Die laufenden Wasser- und Energiekosten für die Automaten werden vom Auftraggeber getragen. Die Auftraggeber sorgen für die Bereitstellung der Infrastruktur, welche den Aufbau der Maschinen ermöglichen.
- ❖ Technische Störungen an den Automaten werden vom Auftragnehmer während der Betriebszeiten des Auftraggebers innerhalb von 24 Stunden, spätestens aber auf dem darauf folgenden Arbeitstag, behoben.

2.8.2 Apfelkonzept

Um den Mitarbeitenden eine gesunde und erfrischende Snackoption anzubieten, stellt der Auftraggeber im Rahmen des Betriebsgastronomie-Services den Mitarbeitenden kostenlos eine Auswahl an Äpfeln zur Verfügung. Dieses Angebot umfasst mehrere Körbe, die in diversen Pantrys sowie in den Betriebsrestaurants bereitstehen. Das kostenlose Apfelkonzept umfasst sowohl normale Äpfel (70%) als auch spezielle Allergieäpfel (30%), um den individuellen Bedürfnissen der Mitarbeitenden gerecht zu werden.

Der Auftragnehmer kontrolliert täglich die Apfelkörbe und füllt diese bei Bedarf auf.

Es sind Äpfel aus der Metropolregion Hamburg anzubieten. Um sicherzustellen, dass stets ausreichend Äpfel vorhanden sind, werden die Körbe vom Auftragnehmer täglich geprüft und bei Bedarf aufgefüllt.

- ❖ Bramfeld: 16 Körbe
- ❖ Harburg: 1 Korb
- ❖ Lederstraße: 1 Korb
- ❖ Tiefstack: Perspektivisch 7 Körbe
- ❖ Altona: 1 Korb in der Kantine
- ❖ City Nord: 1 Korb in der Hauptküche (bei Kaffeemaschine)

2.8.3 Getränke- und Lebensmittelautomaten

An den nachfolgenden Standorten befinden sich derzeit folgende Automaten für Lebensmittel und Kaltgetränke:

Bramfeld

- ❖ 2 Warenautomaten für Süßwaren und Kaltgetränke (Eigentum HNE)
Standort: 1 x Erdgeschoss Ausbildungszentrum und 1 x Betriebsrestaurant

Tiefstack

- ❖ 1 Warenautomat für Süßwaren und Kaltgetränke (Eigentum HNE)
Standort: Betriebsrestaurant

City Nord

- ❖ 1 Warenautomat für TK-Essen (Eigentum HNE)

Die in der Standortübersicht genannten Bestandsautomaten stehen im Eigentum der HNE. Der Auftragnehmer betreibt, befüllt und bewirtschaftet diese entsprechend den nachfolgenden Anforderungen.

Die Bezahlung von Speisen und Getränken an den Automaten der HNE erfolgt bargeldlos.

Zusätzliche oder als Ersatz benötigte Automaten werden nur nach vorheriger schriftlicher Beauftragung beschafft. Eigentum, Kostentragung und Refinanzierung werden vor der Beschaffung vereinbart.

2.8.4 Ausgestaltung Automatenangebote

Nachfolgend finden sich **als Orientierung** für den Bieter Hinweise für die Zusammenstellung und Ausgestaltung der Angebote:

Art	Angebot
Kaltgetränkeautomaten	• Standardauswahl aus Softdrinks / Mineralwasser / Säften • 6 – 8 verschiedene Artikel • PET Flaschen 0,5l
Süßwaren- / Snackautomaten	• Kleine Auswahl an belegten Backwaren aus der Eigenproduktion • 5 – 6 verschiedene Artikel
	• Obst als Stückware und / oder als Schnittware im 200 ml Becher • 2 – 3 verschiedene Artikel
	• Auswahl an Molkereiprodukten • 2 – 3 verschiedene Artikel • Eingestreut auch Bioartikel
	• Auswahl an Riegelware / Süßwaren • 4 – 5 verschiedene Artikel • Gute Mischung an Markenware, ergänzt um individuelle Produkte aus der Region und Bio- / Fairtrade Artikel

Die Automaten von HNE sind mit einem System zur bargeldlosen Bezahlung über den Betriebsausweis (z.B. – wie derzeit – Giroweb/Cashcontroll) ausgestattet. Am Automaten für TK-Essen in der Netzwarte erfolgt die Bezahlung mittels EC- oder Kreditkarte.

Für das Betreiben der Getränke- und Lebensmittelautomaten gelten folgende Konditionen:

- ❖ Der Auftragnehmer schafft die notwendigen Automaten für Kaltgetränke sowie für kleine Speisen und Snacks auf eigene Rechnung an und stellt diese auf.
- ❖ Der Auftragnehmer erhält das alleinige Recht, Kaltgetränke und Snackautomaten beim Auftraggeber zu betreiben und entsprechende Waren anzubieten und zu verkaufen.
- ❖ Der Auftragnehmer wird die Automaten befüllen, instandhalten, reparieren und die darin angebotenen Waren im eigenen Namen verkaufen.
- ❖ Der Auftragnehmer befüllt die Automaten bedarfsgerecht zu den vorgegebenen Betriebszeiten.
- ❖ Das mit der Ausführung beauftragte Personal des Automatenbetreibers ist berechtigt, unter Anwendung des Fremdfirmenmanagements des Auftraggebers, das Gelände des Auftraggebers zu betreten und mit Fahrzeugen zu befahren, soweit dies zur Aufstellung oder Abholung, Wartung, Beseitigung von Störungen der Gegenstände (Automaten) und/oder zur Bestückung der Automaten erforderlich ist.
- ❖ Der Auftragnehmer wird die Automaten nur mit qualitativ einwandfreien Waren bestücken.
- ❖ Der Auftragnehmer führt sämtliche Instandhaltungs-, Wartungs- und Reparaturmaßnahmen einschließlich des Austauschs erforderlicher Ersatzteile an den von ihm betriebenen Automaten auf eigene Kosten durch. Hiervon ausgenommen sind Schäden infolge von Einbruch, Diebstahl oder Vandalismus.
- ❖ Der Auftragnehmer führt die bestehenden Wartungs- und Instandhaltungsverträge fort bzw. schließt gleichwertige Wartungs- und Instandhaltungsverträge für die vorhandenen Automaten ab.
- ❖ Die laufenden Wasser- und Energiekosten für die Automaten werden vom Auftraggeber getragen. Die Auftraggeber sorgen für die Bereitstellung der Infrastruktur, welche den Aufbau der Automaten ermöglichen.
- ❖ Technische Störungen an den Automaten werden vom Auftragnehmer bzw. seinen Subunternehmern während den Betriebszeiten des Auftraggebers innerhalb von 24 Stunden, spätestens aber auf dem darauffolgenden Arbeitstag, behoben.
- ❖ Für die Berechtigung zum Automatenverkauf von Lebensmitteln und Getränken erwartet der Auftraggeber ein branchenübliches Bewirtschaftungsmodell.

2.8.5 Konferenzservice

In den Räumlichkeiten des Auftraggebers werden regelmäßig Seminare und Besprechungen durchgeführt, die durch einen Konferenzservice zu bedienen sind. Die Organisation des Konferenzservices ist Bestandteil des zu schließenden Rahmenvertrages.

Der Konferenzservice umfasst nachfolgende Komponenten:

- ❖ Kanne Kaffee 1l
- ❖ Kanne Tee 1l
- ❖ Viva con Aqua 0,33l laut/leise
- ❖ Säfte 0,2l Orange, Apfel, Multivitamin

Die Bereitstellung muss als kompletter Eindeck-Service erfolgen.

Kaffee, Tee und Schokolade werden darüber hinaus aus ‚Fairem Handel‘ bezogen.

Der Auftragnehmer gewährleistet den Konferenzservice, der nach vorher vereinbarter Vorbestellungszeit abgerufen werden kann. Die Aufträge für den Konferenzservice werden dem Auftragnehmer in der Regel vom Auftraggeber per E-Mail oder über einen für den Auftragnehmer zugänglich gemachtes Konferenzserviceportal des Auftragnehmers übermittelt.

Der Auftragnehmer sorgt dafür, dass die bestellten Heiß- und Kaltgetränke sowie Gläser, Tassen, Besteck rechtzeitig vor Sitzungsbeginn im Sitzungssaal eingedeckt und nach Beendigung der Sitzung wieder ausgeräumt werden bzw. bei Bereitstellung über den Servicewagen rechtzeitig zur Verfügung stehen. Bestellte, aber nicht angebrochene Kaltgetränke werden wieder in den Warenbestand übernommen und dürfen nicht in Rechnung gestellt werden. Bestellte Heißgetränke werden auch dann abgerechnet, wenn sie nicht vollständig verbraucht wurden. Konferenzen, deren Dauer die übliche Servicezeit des Konferenzservice überschreitet, sind spätestens am nächsten Werktag bis 07:30 Uhr abzuräumen. Die Tische sind dabei hygienisch zu reinigen.

2.9 Veranstaltungen

Für Veranstaltungen (vorwiegend Ergänzungen zum Konferenzservice) wird ein Standardangebot mit saisonal wechselnden Komponenten angeboten. Eine Ergänzung erfolgt nach individuellen Anforderungen.

- ❖ Säfte / Softgetränke 0,2 / 1,0l
- ❖ Belegte halbe Brötchen
- ❖ Nüsse und Trockenfrüchte
- ❖ Portion Gebäck (200 g)
- ❖ Obstteller (200 g)
- ❖ Plunder / Kuchen
- ❖ Wraps / Fingerfood (Portion)
- ❖ Butterbrezel

Die Speisen- und Getränkequalität entspricht den oben aufgeführten Kriterien einer gesundheitlich und ökologisch orientierten Verpflegung. Der Anteil der Lebensmittel und Getränke aus ökologischer Erzeugung, aus der Region sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung erfüllt die gleichen Anforderungen wie in der täglichen Betriebsgastronomie.

Kaffee, Tee und Schokolade werden grundsätzlich aus fairem Handel bezogen.

Der Auftragnehmer sorgt dafür, dass die bestellten Heiß- und Kaltgetränke sowie Gläser, Tassen, Besteck rechtzeitig vor Sitzungsbeginn im Sitzungssaal eingedeckt und nach Beendigung der Sitzung wieder ausgeräumt werden. Bestellte, aber nicht angebrochene Kaltgetränke werden wieder in den Warenbestand übernommen und dürfen nicht in Rechnung gestellt werden. Bestellte Heißgetränke werden auch dann abgerechnet, wenn sie nicht vollständig verbraucht wurden.

Für die Bereitstellung, die Anlieferung und das Eindecken und Abräumen aller über den üblichen Rahmen einer normalen Besprechung hinausgehenden Getränke- und Speisenanlieferung wie z. B. die Lieferung von Suppen, warmen Speisen etc. in Besprechungsräume, ist ausschließlich der Auftragnehmer verantwortlich.

2.10 Sonderveranstaltungen

Sonderveranstaltungen können innerhalb und außerhalb der üblichen Öffnungszeiten stattfinden. Diese finden nicht nur an den genannten Standorten statt, sondern können auch innerhalb des Stadtgebietes durchgeführt werden (z.B. MOPO-Staffellauf).

Sonderveranstaltungen werden entsprechend separater Anfrage kalkuliert. Im Zusammenhang mit der Angebotserstellung ist durch den Bieter eine Kalkulation für eine Veranstaltung entsprechend Preisblatt einzureichen.

- ❖ Tagungsgetränke (Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke)
- ❖ Speisen: Menüs und Buffets (Menü-Komponenten wie Hauptspeisen, Vorspeisen)
- ❖ Desserts sollten einzeln aufgeführt werden, damit sie vom Kunden frei kombiniert werden können,
- ❖ Kaffeepausen (Obst, Gebäck, Kuchen - auch als Einzelangebote)
- ❖ Tagungspauschalen
- ❖ Lieferpauschalen
- ❖ Grillveranstaltungen

Potenzielle Kunden werden anlassbezogen eine spezielle Angebotsabfrage einholen. Es bleibt den Kunden überlassen, die Leistungen des Auftragnehmers in Anspruch zu nehmen oder einen Dritten mit der Umsetzung zu beauftragen.

Die Bekleidung des anliefernden Servicepersonals muss dem Stil des Hauses bzw. der Veranstaltung angepasst sein.

Der Auftragnehmer muss das notwendige Equipment (Geschirr, Besteck, Tischdecken usw.) stellen.

3 Leistungspaket 2 – Leistungen für HEnW

3.1 Standorte

Die nachfolgende Übersicht dient der Darstellung der vom Auftraggeber betriebenen Standorte, ihrer jeweiligen Betriebsform sowie des vorgesehenen Leistungsumfangs. Die beschriebenen Leistungen sind durch den Auftragnehmer während der Vertragslaufzeit entsprechend den Regelungen dieser Leistungsbeschreibung zu erbringen.

Standort	Betriebsform	Leistungsumfang
„Hauptverwaltungsgebäude“ Ausschläger Elbdeich 123, 20539 Hamburg		Konferenzservice
„Elbblick“ Ausschläger Elbdeich 123 20539 Hamburg	Außenstelle mit Ausgabeküche	Frühstück, Mittag, Konferenzservice
„HKW Tiefstack“ Andreas-Meyer-Straße 8 22113 Hamburg	Außenstelle mit Ausgabeküche	Frühstück, Mittag, Konferenzservice
„HKW Wedel“ Tinsdaler Weg 146, 22880 Wedel ggf. Schliessung Kantine bereits in 2027	Außenstelle mit Ausgabeküche	Frühstück, Mittag, Konferenzservice Nach Schliessung ggf. Konferenzservice, ggf. Lieferservice
„EnergieHub Moorburg“ Moorburger Schanze 2 21079 Hamburg	Außenstelle mit Ausgabeküche	Frühstück, Mittag, Konferenzservice
„Eiffestrasse“ Eiffestrasse 585 20537 Hamburg		Konferenzservice, ggf. Lieferservice
„Energiepark Hafen“ Dradenaustraße 6 21129 Hamburg Inbetriebnahme im Jahr 2027 ge- plant		Konferenzservice, ggf. Lieferservice
„Heizwerk HafenCity“ Am Dalmannkai 1 20457 Hamburg		Konferenzservice, ggf. Lieferservice

Standorteröffnungen, Standortschließungen und Änderungen des Leistungsumfangs bleiben vorbehalten. Die Auswirkungen auf Leistung, Personal, Vergütung und Vertragsumfang werden vor Umsetzung abgestimmt und, soweit erforderlich, vertraglich vereinbart.

Die Ausstattung der Speisenausgabe und der Speisensäle wird von den Auftraggebern gestellt.

3.2 Ausstattung und Technik

Fotos der Räumlichkeiten sind in Anlage 1.3. „Fotos Standorte_HEnW“ abgebildet. Die Anlagen dienen der Kalkulation, Betriebsorganisation und Besichtigungsvorbereitung.

Die an den HEnW-Standorten vorhandene Küchentechnik wird dem Auftragnehmer für die Leistungserbringung zur Verfügung gestellt. Art und Umfang der vorhandenen Küchentechnik ergeben sich aus den Anlagen zu den Vergabeunterlagen. Wartungs-, Instandhaltungs- und Ersatzbeschaffungsregelungen ergeben sich aus der Leistungsbeschreibung sowie der Schnittstellenmatrix.

3.2.1 Kommunikations- und Büroausstattung

In Abstimmung mit der HEnW können für die Leistungserbringung erforderliche Laptops zur Nutzung im HEnW-Netzwerk durch die HEnW zur Verfügung gestellt werden. Ein Anspruch des Auftragnehmers auf Bereitstellung besteht nicht. Die Einzelheiten der Bereitstellung und Nutzung werden zwischen den Parteien abgestimmt.

3.2.2 Gastbereiche

An den Standorten mit Ausgabeküche sind folgende Sitzplatzkapazitäten vorhanden:

- ❖ Elbblick: 140 Sitzplätze
- ❖ HKW Tiefstack: 80 Sitzplätze
- ❖ HKW Wedel: 60 Sitzplätze
- ❖ EnergieHub Moorbург: 80 Sitzplätze

3.2.3 Konferenzservice

An Standorten/Gebäuden mit Ausgabeküche erfolgt die Bestückung von Konferenzen aus der Küche heraus.

- ❖ Im Gebäude „Hauptverwaltung“ ist eine Catering-Pantry mit ausreichend Platz, einem Mengenbrüher sowie einem großen Getränkekühlschrank vorhanden
- ❖ Am Standort Eifflstrasse ist eine größere Catering-Pantry vorhanden.
- ❖ Am Standort Heizwerk Hafencity ist keine weitere Lagermöglichkeit für Cateringbedarf vorhanden
- ❖ Am zukünftigen Standort Energiepark Hafen ist eine größere Küche geplant, die auch als Cateringküche verwendet werden könnte. Die Ausgestaltung dieser Küche ist zum Erstellungszeitpunkt dieses Dokumentes noch nicht abschließend geplant.

3.3 Nutzerprofil

Die nachfolgende Übersicht enthält die derzeitige Nutzerstruktur der Standorte des Auftraggebers. Die Angaben dienen als Orientierungswerte für die Kalkulation und Organisation der gastronomischen Leistungen und begründen keinen Anspruch auf bestimmte Absatzmengen oder Nutzerzahlen.

Standort	Mitarbeitende	Nutzergruppen
Elbblick	400	Verwaltungsmitarbeitende, Büroangestellte
HKW Tiefstack	200	Kraftwerksmitarbeitende, Verwaltungsmitarbeitende
HKW Wedel	60	Kraftwerksmitarbeitende, Verwaltungsmitarbeitende
Energiehub Moorbург	120	Kraftwerksmitarbeitende, Verwaltungsmitarbeitende
Eifflstrasse	110	Verwaltungsmitarbeitende

3.4 Mengen

Durch die Energiewende werden sich die Besucherzahlen an den Kraftwerksstandorten perspektivisch verändern.

In Umbau/Transformationszeiten ist mit höheren Fremdfirmenanteilen zu rechnen, nach Umbau/Transformation der Standorte deutlich geringere Gastzahlen als aktuell. Flexible Konzepte sind daher notwendig.

Die nachfolgenden Daten dienen als Orientierungswerte.

Standort	Mittag/Tag	Frühstück/Tag	Konferenzservice/Tag
Elbblick/Hauptverwaltung	140-250	30	4
HKW Tiefstack	120	50	1
HKW Wedel	30	40	1
EnergieHub Moorburg	30	30	1
Eiffestrasse	-	-	1
Heizwerk HafenCity	-	-	1

Bei HEnW ist mit ca. 5 Sonderveranstaltungen im Jahr zu rechnen.

3.5 Öffnungszeiten

Die Dienstleistungserbringung ist ganzjährig gefordert, mit möglicher Schließung nach Absprache an gesetzlichen Feiertagen sowie zwischen Weihnachten und Silvester. Brückentage können nach Rücksprache ebenfalls geschlossen sein und müssen bei der Personalplanung beachtet werden.

Anpassungen der Öffnungszeiten, Sonderöffnungen u. ä. werden zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer besprochen.

Während planbarer Revisionszeiträume können erweiterte Leistungszeiten erforderlich werden. Der Auftraggeber teilt diese grundsätzlich mit einem Vorlauf von 3 Monaten mit. Die Vergütung zusätzlicher Leistungen richtet sich nach dem Preisblatt beziehungsweise einer gesonderten Beauftragung.

Auftragnehmer und Auftraggeber klären bis zum 15. Januar eines jeden Jahres die Schließzeiten für die Kantinen.

In Summe liegen an allen Standorten ca. 250 Öffnungstage pro Jahr vor.

Die nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht der üblichen Dienstleistungszeiten.

Dienstleistungsbereich	Standort	Öffnungszeiten
Mittagessen	Elbblick	Montag bis Freitag: 11.30 - 13:30 Uhr
	HKW Tiefstack	Montag bis Freitag: 11.30 - 13:00 Uhr
	HKW Wedel	Montag bis Freitag: 11.30 - 13:00 Uhr
	Energiehub Moorburg	Montag bis Freitag: 11.30 - 13:30 Uhr
Frühstück	Alle Standorte	Montag bis Freitag: 08:00 - 09:30 Uhr
Konferenzservice	Montag bis Freitag: i. d. R. 07.30 - 15.00 Uhr Darüber hinaus nach Bedarf (mit entsprechenden Vorlaufzeiten)	
Sonderveranstaltungen	Nach Bedarf, auch abends und am Wochenende	

3.6 Mittagsverpflegung

Hauptgerichte sind Tellergerichte und bestehen in der Regel aus bis zu drei Komponenten: Hauptkomponente (Fleisch, Fisch oder vegetarisch), Stärkebeilage und Gemüse- oder Salatbeilage. Als Hauptgerichte gelten beispielsweise auch Eintöpfe und Aufläufe.

Es sollen täglich bis zu zwei warme Mittagessen an allen Standorten als Tagesgerichte (inkl. zwei Beilagen) angeboten werden, davon eines vegetarisch oder vegan.

Zusätzlich soll nach Absprache täglich Currywurst, auch in veganer Variante & Pommes angeboten werden. Bei allen Gerichten soll den Gästen trotzdem die freie Wahl der Beilagen überlassen werden. Auch soll sich der Gast nur Beilagen zusammenstellen können.

Sondergerichte des Vortages sind zugelassen, wenn diese lebensmittelrechtlich und hygienisch einwandfrei sind. Diese Gerichte sind gesondert zu kennzeichnen.

Die Hauptgerichte werden durch eine saisonal ausgerichtete Salatbar mit einem hohen Frischeanteil ergänzt. Im Frühling/Sommer sind mindestens fünf, im Herbst/Winter mindestens drei Rohkostkomponenten einzubeziehen. Neben den Rohkostkomponenten sind mindestens zwei Blattsalate und mindestens ein sättigender Salat anzubieten. Weitere Komponenten wie z. B. fertig angemachte Mischsalate, Fetakäse und Antipasti können das Angebot ergänzen. Bei Mischsalaten sind die einzelnen Zutaten zu kennzeichnen. Mindestens drei Salatsaucen und mehrere Öl- und Essigsorten sowie Toppings (z. B. Sonnenblumenkerne) in Selbstbedienung ergänzen das Salatbuffet.

Zudem sind mindestens zwei täglich wechselnde Desserts anzubieten. Dazu gehören z. B. saisonaler Obstsalat, Stückobst und verzehrfertig geschnittenes Obst sowie verschiedene Puddingsorten, Quark- und Joghurtvariationen. Es muss mindestens ein veganes Dessert verfügbar sein.

Bei Bedarf muss ein Diät- und Allergiker-Essen (z. B. für Gäste mit Laktoseintoleranz) ohne Aufpreis zur Verfügung gestellt werden. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Aspekten eine alternative Kost erforderlich wird.

Sofern technologisch und qualitativ sinnvoll umsetzbar, soll bei der Herstellung von Soßen auf eine Bindung mit Mehl verzichtet und alternativ Stärke verwendet werden.

Nachfolgend finden sich als Orientierung für den Bieter Hinweise für die Zusammenstellung und Ausgestaltung der drei Tagesgerichte sowie der Beilagen, Salate und Desserts.

Angebot	Detailbeschreibung	Angebotsform Verkaufspreis
Tagesgericht 1	„Regional & Traditionell“ Abwechslungsreicher Mix aus Fleisch- / Geflügel- / Fisch- / vegetarischer oder veganer Hauptkomponente mit Sättigungs- und Gemüsebeilage oder Beilagensalat bzw. als „All-in-one-Gericht“ in bürgerlicher Grundausrichtung.	Bedient, über die Ausgabe Sachbezugswert inkl. 2 Beilagen
Tagesgericht 2	Vegetarisch „Bunt & Gesund“ Abwechslungsreicher Mix vegetarischer oder veganer Hauptkomponente mit Sättigungsbeilage oder Beilagensalat bzw. als „All-in-one-Gericht“ in internationaler Grundausrichtung.	Bedient, über die Ausgabe Sachbezugswert inkl. 2 Beilagen
Beilagen	Wahlmöglichkeiten	Bedient, über die Ausgabe

Angebot	Detailbeschreibung	Angebotsform Verkaufspreis
	2 täglich wechselnden Sättigungsbeilagen und 2 täglich wechselnden Gemüsebeilagen	oder in SB entsprechend Wareneinsatz
Salatbuffet	Wechselnde Auswahl aus • 4 -5 attraktiven Blatt- und angemachten Salaten bzw. Rohkost • 1 – 2 Antipasti- /Vorspeisenkomponenten • 1 – 2 Toppings • 2-3 regelmäßig Dressings Hochwertige Essig- / Ölauswahl	in SB, Abrechnung nach Fixpreisen ggf. zukünftig nach Gewicht.
Dessert	Mindestens 2 täglich wechselnde Desserts appetitanregend und dekorativ portioniert ausgewogene Mischung in moderner Prägung / Ausrichtung.	Gastseitige Entnahme in SB entsprechend Wareneinsatz

3.7 Frühstücksverpflegung

Die nachfolgende Übersicht dient der Erläuterung des erwarteten Angebotscharakters und begründet keine Verpflichtung, sämtliche Artikel täglich vorzuhalten.

In den Kantinen wird das Frühstück als Mischform aus Selbstbedienung – und Bedienungskonzept angeboten.

- ❖ Es ist auf eine hohe Qualität und Frische der Brötchen und Brote zu achten. Es sollen auch belegte Brötchen angeboten werden.
- ❖ Im Segment Müsli/Molkereiprodukte soll ein Programm entsprechend der Nachfrage angeboten werden. Ergänzt wird der Bereich um Molkereiprodukte regionaler Ausrichtung mit Einbindung von Bioartikeln.
- ❖ In Ergänzung dazu: Riegel- / Süßwaren unter Einbindung von Bio- und Fair-Trade-Artikeln.
- ❖ Alle Artikel sind to-go-tauglich auszurichten.
- ❖ Neben dem aufgeführten Mindestangebot für Frühstück kann der Auftragnehmer nachfrageorientiert weitere Büfettwaren anbieten, die eine angemessene Frühstücksverpflegung gewährleisten und damit auch als kalte und warme Mahlzeiten für den kleinen Hunger zur Verfügung stehen.
- ❖ Mindestens dreimal pro Woche sind Eierspeisen anzubieten. Gekochtes Ei, Rührei und Spiegel/Setzei.
- ❖ Nachfolgend finden sich als Orientierung für den Bieter Hinweise für die Zusammenstellung und Ausgestaltung der Angebote für Frühstück und Zwischenverpflegung:

Angebot	Detailbeschreibung
Belegte Backwaren	Auswahl aus 4 – 6 versch. Wechselnden belegten, garnierten Brötchenvarianten, z.B. belegt mit verschiedenem Schnittkäse, rohem/gekochtem Schinken, Salami, Wurst, vegetarischem/veganem Aufstrich, Rührei, Mett etc. Je nach Belag Aufstrich mit Butter/Margarine/Remoulade, umfangreiche Garnitur z.B. Salat, Rohkost, Gemüse, Tomate, Gurke oder ausgefallene Kombinationen wie Humus, Avocado und Tomate. Wechselnde Angebote entsprechend der Nachfrage
Belegtes Brot	1-2 belegte Brote aus hochwertigem, frischem bspw. Sauerteig- oder Vollkornbrot, wechselndes Angebot

Angebot	Detailbeschreibung
	Belag mit Wurst, Käse, Roastbeef, Schinken, Ei etc. und Gemüse garnitur
Unbelegte Backwaren	Auswahl an unbelegten Backwaren wie Brot, Brötchen, Croissants natur/süß oder salzig gefüllt, Plunder, Brezel
Müsli	Auswahl aus 1 -2 Angeboten als Tagesaktion, wie bspw. Bircher Müsli mit frischen Beeren, Quark Fruchtmus, Nüssen und frischen Früchten
Molkereiprodukte	Kleine Auswahl an Markenprodukten aus den Bereichen Joghurt (Natur- und Frucht-), Quarkspeisen, Fruchtmilch / Buttermilch (0,5l), Milch (0,5l), Kakao (0,5l),
Eierspeisen	Angebot von Rührei, Spiegelei/Setzei, Kochei, Pancake
Süßwaren/Eis	Kleines Sortiment an üblicher Markenwaren, im Riegelbereich ergänzt um individuelle Produkte aus der Region sowie Fair-Trade-Artikel
Kaltgetränke	Getränkeauswahl in Flaschen zur Selbstentnahme

3.8 Automaten- und Verpflegungskonzepte

3.8.1 Kaffeekonzept

Betrieb, Befüllung, Reinigung, Wartung und Entstörung der Kaffeemaschinen sowie die Bereitstellung der hierfür erforderlichen Verbrauchsmaterialien sind nicht Bestandteil des Leistungsumfangs des Auftragnehmers.

Der Auftragnehmer beliefert den Auftraggeber an den Standorten Elbblick, Hauptverwaltung, HKW Tiefstack, HKW Wedel, EnergieHub Moorbürg, Hafencity, Eifflerstrasse und ggf. Energiepark Hafen mit Kaffeebohnen (Café Crema, Espresso), Trinkschokolade, Reinigungsmittel für WMF-Kaffeemaschinen, halbfetter Haltbarer Milch (1 Liter-Gebinde), Hafermilch (Oatly o.ä.) Zuckersticks und Süßstoffspendern.

Kaffeebohnen und Trinkschokolade in Bio/FairTrade-Qualität, Milch in Bioqualität.

3.8.2 Obstkorbbkonzept

In den Kantinen Elbblick, HKW Tiefstack, HKW Wedel und EnergieHub Moorbürg stellt der Auftragnehmer ein wechselndes Obstsortiment in ausreichender Menge (aktuell ca. 25 kg pro Kantine und Woche) zur Verfügung.

Das Obst soll regional und saisonal ausgewählt sein, Bananen und Trauben sind erlaubt. Die Mengen werden erfasst und monatlich dem Auftraggeber übermittelt.

Über die Bereitstellung in den Kantinen hinaus erfolgt keine Obstkorbbbereitstellung durch den Auftragnehmer.

3.8.3 Getränke- und Lebensmittelautomaten

Bei HEnW werden durch den Auftragnehmer keine Automaten betrieben.

3.9 Konferenzservice und Sonderveranstaltungen

3.9.1 Konferenzservice

In den Räumen des Auftraggebers werden regelmäßig Seminare und Besprechungen durchgeführt, die durch einen Konferenzservice zu bedienen sind.

Der Konferenzservice wird in der Regel von 7:30 – 15:00 Uhr angeboten.
Bestellungen sind bis 13 Uhr des vorvorherigen Arbeitstages möglich.

Zur Orientierung eine Liste von Produkten, die im Konferenzservice angeboten werden können:

- ❖ Kanne Kaffee 1l
- ❖ Kanne Tee 1l
- ❖ Mineralwasser Viva con Aqua laut/leise 0,33l / 1 l
- ❖ Säfte 0,2l Orange, Apfel, Multivitamin
- ❖ Softgetränke Fritz Cola/Fritz Limo 0,2
- ❖ Belegte halbe Brötchen
- ❖ Nüsse und Trockenfrüchte
- ❖ Portion Gebäck (200 g)
- ❖ Obstteller (200 g)
- ❖ Plunder / Kuchen
- ❖ Wraps / Fingerfood (Portion)
- ❖ Butterbrezel

Grundsätzlich besteht ein Mindestbestellwert von 15€/Konferenzbestellung.

Folgende Varianten sind anzubieten:

Bereitstellen der Konferenzverpflegung auf Rollwagen oder in Kisten an den Ausgabeküchen zur Abholung durch den/die Besteller:in.

Zusätzlich ist der Konferenzservice mit Ein- und Abdecken der Tische sowie das Abräumen nach der Besprechung oder Veranstaltung anzubieten. Dafür berechnet der Auftragnehmer eine Lieferpauschale.

Diese ist im Preisblatt abgebildet.

3.9.2 Sonderveranstaltungen

Sonderveranstaltungen können innerhalb und außerhalb der üblichen Öffnungszeiten stattfinden. Diese finden nicht nur an den genannten Standorten statt, sondern können auch innerhalb des Stadtgebietes durchgeführt werden.

Für Sonderveranstaltungen legt der Auftragnehmer dem Veranstalter ein individuelles Angebot vor.

4 Preis- und Abrechnungsregelungen

Die Abrechnung der Leistungen erfolgt getrennt für die Hamburger Energienetze GmbH (HNE) und die Hamburger Energiewerke GmbH (HEnW). Leistungen, Umsätze, Kosten und Verbräuche sind den jeweiligen Gesellschaften und Standorten verursachungsgerecht zuzuordnen.

Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass direkt zuordenbare Produkte und Leistungen zwischen HEnW und HNE dem jeweiligen Kostenverursacher verursachungsgerecht und möglichst präzise in Rechnung gestellt werden. Zur Verbesserung der Zuordenbarkeit sind, soweit möglich, separate Kundennummern bei den Lieferanten je Auftraggeber einzurichten sowie direkte Lieferungen an die jeweiligen Standorte des Auftraggebers vorzusehen.

Kosten, die nicht unmittelbar einem Auftraggeber zugeordnet werden können, sind anhand eines sachgerechten prozentualen Verteilungsschlüssels aufzuteilen. Grundlage für diesen Verteilungsschlüssel sind der jeweilige Gesamtumsatz sowie die Anzahl der verkauften Hauptspeisen im Mittagsangebot.

Für nachfolgende Standorte rechnet der Auftragnehmer mit der HNE ab:

- ❖ „Bramfeld“
- ❖ „Tiefstack“
- ❖ „Harburg“
- ❖ „Lederstraße“
- ❖ „Altona“
- ❖ „City Nord“

Mit der HEnW rechnet der Auftragnehmer die nachfolgenden Standorte ab:

- ❖ Gebäude Hauptverwaltung und Gebäude Elbblick, Ausschläger Elbdeich 123
- ❖ HKW Tiefstack
- ❖ HKW Wedel
- ❖ EnergieHub Moorburg
- ❖ Eiffestrasse
- ❖ EnergiePark Hafen
- ❖ Heizwerk Hafencity

Ausgenommen dabei ist die Abrechnung der nicht direkt zuordenbaren Kosten sowie der Mittagsversorgung. Produkte, die bei HNE gelagert oder produziert werden, müssen entsprechend Verbrauch berechnet werden. Bei der Mittagsversorgung muss zwingend die Anzahl der ausgelieferten Essen sowie der verkauften Essen dokumentiert werden. Für diese nicht direkt zuordenbaren Kosten erfolgt eine Abrechnung zwischen HNE und HEnW.

4.1 Budget-, Kosten- und Leistungssteuerung

Die Wareneinsatzquote für die Mittagsverpflegung, Frühstücksverpflegung und den Konferenzservice sollte kalkulatorisch 80% des Sachbezugswertes (netto) des jeweiligen Jahres nicht übersteigen. Um dies sicherzustellen, ist für die belieferten Standorte eine Dokumentation über die Anzahl der bestellten und ausgegebenen Essen zu führen. Diese Erfassung ist zwingend erforderlich, um die genauen Überhänge zu ermitteln.

Überhänge und verursachungsgerechte Zuordnung

Für die Belieferungsstandorte wird ein kalkulatorischer Überhang von bis zu 10 % der tatsächlich ausgelieferten Essen je Standort als betriebsübliche Planungs- und Produktionsreserve berücksichtigt. Dieser Überhang ist mit der vereinbarten Kalkulation abgegolten und führt zu keiner gesonderten Verrechnung zwischen HNE und HEnW.

Übersteigt die Differenz zwischen den tatsächlich ausgelieferten und den verkauften Essen eines Standortes im jeweiligen Quartal 10 % der ausgelieferten Essen, ist der darüber hinausgehende Überhang gesondert auszuweisen. Grundlage der Ermittlung ist:
 $(\text{ausgelieferte Essen} - \text{verkaufte Essen} - \text{zulässiger Überhang von 10 \%}) \times \text{durchschnittlicher Wareneinsatz je Essen des betreffenden Quartals}$.

Der Auftragnehmer weist die ausgelieferten und verkauften Essen je Standort sowie den daraus resultierenden Überhang quartalsweise nachvollziehbar in der BWA aus.

Bei Überschreitung der 10-%-Grenze stimmen sich HNE und HEnW unter Einbeziehung des Auftragnehmers über die Ursache und die verursachungsgerechte Zuordnung der darüber hinausgehenden Kosten ab. Dabei ist insbesondere zu berücksichtigen, ob der Überhang auf Bestell- bzw. Bedarfsmengen des belieferten Standortes, auf Produktions- oder Dispositionsentscheidungen des Auftragnehmers oder auf sonstige betriebliche Ursachen zurückzuführen ist.

Vom Auftragnehmer wird erwartet, dass bei Überhängen, die über eine Toleranzschwelle von 10 % der gelieferten Essen hinausgehen, konkrete Maßnahmen ergriffen werden, diese zu reduzieren.

Weitergehende Regelungen finden sich im Vertragsentwurf sowie in den Preisblättern.

4.2 Bezahlssystem

4.2.1 Bezahlssystem HNE

Das bargeldlose Zahlungssystem für alle Standorte wird vom Auftraggeber zur Verfügung gestellt und gewartet.

In den Netzdienststellen ist in Einzelfällen auch eine Bezahlung mit Bargeld zu ermöglichen.

Der Auftraggeber verfügt über Mitarbeiterausweise (Zutrittskontrolle und Zeitnachweis), die weiterhin auch für die bargeldlose Bezahlung in den Betriebsrestaurants genutzt werden sollen. Die Funktionen der Ausweise basieren auf der LEGIC ADVANT Technologie, wobei Daten von dem Transponder-Chip (ATC4096) kontaktlos gelesen und geschrieben werden können. Die Übertragungsfrequenz beträgt 13,56 MHz. Um mehrere Anwendungen zu ermöglichen, ist der Transponder-Chip segmentiert. Das Segment für das Betriebsrestaurant hat folgenden Inhalt bzw. Aufbau:

Segment	Größe	Zugriff	Inhalt	Bemerkung
Kantine	Maximale Größe: 97 Byte	Schreiben/ Lesen	Ausweisnummer Preiskategorie Geldbetrag	Verschlüsselt

Der Auftragnehmer verpflichtet sich die zum 31.12.2027 befindlichen Guthaben im Kassensystem (Key-Card-Flow) zu übernehmen und den bisherigen Dienstleister das Guthaben in Form einer Überweisung zu erstatten.

Darüber hinaus sollen auch Gäste und sonstige Personen die Möglichkeit erhalten, in der Kantine ein Essen zu erhalten, weshalb auch diese eine Karte erhalten, und diese aufwerten können.

Der Auftraggeber behält sich das Recht vor, das Abrechnungsverfahren zu einem späteren Zeitpunkt von Kartenzahlung auf Entgeltabzug umzustellen. Sollte dieser Fall eintreten, gehen die Systembetreuung, die Software sowie die Hardware aus Gründen des Datenschutzes vollumfänglich in die Zuständigkeit des Auftraggebers über.

4.2.2 Bezahlungssystem HEnW

Die HEnW nutzt das Kassensystem TCPOS des Herstellers Zucchetti.

Das System wird von der HEnW zur Verfügung gestellt und gewartet.
Der Auftragnehmer bekommt für bis zu 3 Personen Zugänge zum Backend des Kassensystems um Artikelpflege und Abrechnungen betreiben zu können. Hierfür muss ein Laptop des Auftraggebers genutzt werden

Die Mitarbeitenden des Auftraggebers und Fremdfirmen laden Geld auf ihre Ausweise und können die Verpflegungsangebote mit diesem Guthaben bezahlen.

Der Auftragnehmer stellt über seine Hausbank Kartenzahlungsterminals zur Verfügung, über die in den Aufwertern und ggf. auch an den Kantinenkassen (aktuell insgesamt 5 Geräte, Mehr- oder Minderbedarfe können entstehen) bargeldlose Zahlungen vorgenommen werden.

Das auf dem Konto des Auftragnehmers entstehende Guthaben ist abzusichern, bei Austritt eines/einer Mitarbeitenden aus dem Unternehmen des Auftraggebers erfolgt über die Aufwerter eine Rückbuchung auf das Konto des Mitarbeitenden.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich die entstehenden Kosten für die Verpflegung in den Betriebsrestaurants, den Konferenzservice sowie für Sonderveranstaltungen differenziert darzustellen und abzurechnen.

An den Kraftwerksstandorten sind noch Aufwerter im Einsatz, die auch Bargeld annehmen, außerdem wird an den Kassen auch Bargeld angenommen.

Das Bargeldhandling obliegt dem Auftragnehmer.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich die zum 31.12.2027 befindlichen Guthaben im Kassensystem (Key-Card-Flow) zu übernehmen und den bisherigen Dienstleister das Guthaben in Form einer Überweisung zu erstatten.

4.3 Steuerliche Abrechnungs- und Nachweispflichten

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass sämtliche erforderlichen Zuarbeiten für die Ermittlung der steuerlichen Bemessungsgrundlagen (Lohn-, Umsatz- und Ertragssteuern) an die Auftraggeber erbracht werden. Dazu zählt insbesondere:

- ❖ die monatliche Ermittlung der lohnsteuerlichen geldwerten Vorteile (durch Zählung der ausgegebenen Essen, Berücksichtigung der aktuellen gesetzlichen Sachbezugswerte, Eingruppierung der Essensbestandteile) getrennt nach unterschiedlichen Gästegruppen (Auftraggeber, Fremdfirmen, Sonstige);
- ❖ die Dokumentation der Bewirtungen nach § 4 Abs. 5 Nr. 2 EStG (amtlich vorgeschriebene Formalien);
- ❖ die Erteilung von monatlichen Auskünften/Meldungen an die HNE und HEnW;
- ❖ die Dokumentation der o.g. Punkte schriftlich und in einem digitalen System;
- ❖ die Erläuterung der Dokumentation zum Zwecke der Prüfung durch Dritte (bspw. Prüfer des Finanzamtes oder der Sozialversicherung).

Die erforderlichen Meldungen und Nachweise sind monatlich getrennt je Auftraggeber und Gästegruppe in einem mit dem jeweiligen Auftraggeber abgestimmten elektronischen Format zur Verfügung zu stellen.

5 Schnittstellenregelungen

5.1 Allgemeine Grundsätze

Die nachfolgende Schnittstellenmatrix regelt abschließend die Aufgabenverteilung und Kostentragung zwischen dem jeweiligen Auftraggeber und dem Auftragnehmer. Soweit in anderen Abschnitten dieser Leistungsbeschreibung auf infrastrukturelle Leistungen, Reinigung, Wartung, Instandhaltung, Reparatur, Ersatzbeschaffung oder Entsorgung Bezug genommen wird, gelten die Festlegungen dieses Kapitels. Auftraggeberspezifische Abweichungen sind in der Matrix ausdrücklich zu kennzeichnen.

Die Verantwortlichkeiten zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer ergeben sich aus den nachfolgenden Regelungen. Soweit keine abweichende Regelung getroffen ist, trägt der Auftragnehmer die Verantwortung für die ordnungsgemäße Durchführung der ihm übertragenen Leistungen.

Bereich	Kostenträger	Handling
Energiekosten vor Ort (Strom, Heizung, Wasser, Abwasser) - kostenbewusster Umgang wird vorausgesetzt	Auftraggeber	Auftraggeber
Bauliche Unterhaltung / Schönheitsreparaturen vor Ort	Auftraggeber	Auftraggeber
Ersatzbeschaffung Küchentechnik, -ausstattung Bestandsequipment lt. Inventarverzeichnis vor Ort	Auftraggeber	Initiierung / Verantwortung Auftragnehmer Anschaffung Auftraggeber
Ersatzbeschaffung vom Caterer eingebrachtes Inventar/Kleininventar	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Wartung / Instandhaltung / Reparatur vor Ort - vorhandenes Equipment lt. Inventarverzeichnis	Auftraggeber	Initiierung / Verantwortung Auftragnehmer Kontrolle / Durchführung Auftraggeber
Wartung / Instandhaltung / Reparatur vor Ort - vom Auftragnehmer eingebrachtes Equipment	Auftragnehmer	Auftragnehmer

Bereich	Kostenträger	Handling
Reinigung Fenster und Decken; Reinigung Gast- raum einschließlich Ausgabe gastseitig	Auftraggeber	Auftraggeber
Vollständige Reinigung zur Verfügung gestellter Räumlichkeiten (Vorbereitungszonen, Ausgabemöbel, Ausgabe küchenseitig inkl. Fußboden, Anliefe- rungszonen)	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Reinigung Sozial- und Sanitärbereiche Mitarbeiter vor Ort	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Entsorgung Speisenabfälle, Altfette, Altöle	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Beseitigung unfallträchtiger und optisch stören- der Verunreinigungen während des täglichen Ab- laufs, hierunter auch Oberflächen der Tische und Stühle sowie Fußboden Betriebsrestaurant / Cafe- teria während der Servicezeiten	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Entsorgung Papier, Kartonagen, Glas, Kunststoffe, Me- tall, Leichtverpackungen	Auftraggeber	Bis Sammelstelle: Auftragnehmer Ab Sammelstelle: Auftraggeber
Leerung und Reinigung Fettabscheider	Auftraggeber	Auftraggeber
Reinigung Zu- und Abluftkanäle	Auftraggeber	Initiierung / Verantwortung Auf- tragnehmer Durchführung Auftraggeber
Reinigung Ablufthaube, Fettfilter, Bodeneinläufe	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Betriebsbezogene Betriebsmittel wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Verpackungsmaterialien, Servietten, Müllsäcke Dekoration / Beschriftung etc.	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Bereitstellung und Reinigung von vorschriftsmäßiger Be- rufs- und Schutzkleidung für das Personal	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Alle notwendigen HACCP-Maßnahmen	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Telefonkosten	Bereitstellung: Auftraggeber Verbrauchskos- ten: Auftragneh- mer ab 150 EUR pro Monat	Auftraggeber
Büromaterial	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Regelmäßige Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen	Auftraggeber	Verantwortung / Organisation Auf- tragnehmer
Betriebsbezogene Gebühren / Abgaben / Versiche- rungen im Rahmen des Gastronomiebetriebs	Auftragnehmer	Auftragnehmer
Transportequipment und Transportfahrzeug	Auftragnehmer	Auftragnehmer

Soweit der Auftragnehmer nach der Schnittstellenmatrix für Wartung, Prüfung, Instandhaltung oder Reparatur verantwortlich ist, schließt und unterhält er die hierfür erforderlichen Verträge auf eigene Kosten. Bestehende Verträge des Auftraggebers werden nur aufgrund einer gesonderten schriftlichen Vereinbarung übernommen. Bei Vertragsende übergibt der Auftragnehmer die von ihm zu führenden Wartungs-, Prüf- und Anlagendokumentationen vollständig an den jeweiligen Auftraggeber.

6 Anlagen zur Leistungsbeschreibung:

- ❖ Anlage 1.1_Fotos_der_Standorte_HNE
- ❖ Anlage 1.2_Übersicht_Heißgetränkeautomaten_HNE
- ❖ Anlage 1.3_Fotos_der_Standorte_HEnW