

Abschnitt 5. Leistungsbeschreibung*

Bereitstellung von Catering- und Kantinendienstleistungen für
Konferenzen der Organisationen der Vereinten Nationen in Bonn,
Deutschland

** Uebersetzung der englischen Original-Ausschreibung ins Deutsche.*

Im Zweifel gilt das englische Original.

I. HINTERGRUND

1. Einleitung

Der Campus der Vereinten Nationen in Bonn beherbergt 20 Organisationen, Agenturen und Sekretariate der Vereinten Nationen, die in ihrer Gesamtheit als UN Bonn bezeichnet werden (siehe Anhang II).

Die gemeinsame Nutzung derselben Gebäude bietet die Möglichkeit, bestimmte Einrichtungen und Dienstleistungen gemeinsam zu nutzen und gleichzeitig Effizienz zu steigern und Kosten zu sparen. Die gemeinsame Verwaltung der Räumlichkeiten, der zentralen ICT-Infrastrukturen und der zentralen Dienste wie Sicherheit, Post- und Logistik, Konferenzdienste, systemweite Umfragen, Kantinen- und Verpflegungsdienste sowie die Beziehungen mit dem Gastland fallen in den Aufgabenbereich des Common Services Unit (CSU), die administrativ im Rahmen des Programms United Nations Volunteers (UNV) verankert ist.

Der Vertrag über die gegenwärtigen Catering und Kantinendienste läuft im Juli 2019 aus. Die Vereinten Nationen in Bonn (UN Bonn), vertreten durch das Freiwilligenprogramm der Vereinten Nationen (UNV), holen daher Angebote von ordnungsgemäß qualifizierten Unternehmen (nachstehend bezeichnet als „Anbieter“) für die Erbringung von Konferenzcatering- und Kantinenleistungen an die UN Bonn ein.

Die Laufzeit des in Aussicht gestellten Vertrags beträgt 2 Jahre mit einer möglichen Verlängerung um ein weiteres Jahr.

In diesem Dokument sind die wichtigsten Anforderungen der UN Bonn zusammen mit anderen Informationen, die zur Einreichung eines umfassenden Angebotes wichtig sind, enthalten.

2. Informationen zur UN Bonn

Derzeit arbeiten rund 900 Mitarbeiter für die zwanzig Organisationen, Programme und Büros der Vereinten Nationen in Bonn, die in dieser Leistungsbeschreibung als „Kunden“ bezeichnet werden. Weitere Informationen zu den UN-Agenturen finden Sie unter <https://www.unbonn.org/about>

Insgesamt 770 Mitarbeiter sind derzeit in den Hauptgebäuden des UN-Campus (Altes Abgeordnetenhochhaus (AAH) und Langer Eugen (LE)) untergebracht. Darüber hinaus sind im Haus Carstanjen (HC) rund 140 Mitarbeiter beschäftigt, die im Rahmen eines geplanten Ausbaus im Jahr 2021 auf den Hauptcampus der Vereinten Nationen umziehen werden.

Darüber hinaus besuchen jährlich rund 4.000 Besucher und rund 13.000-15.000 Konferenzteilnehmer die UN Bonn.

Die UN-Präsenz in Bonn besteht derzeit aus zwei Standorten und drei verschiedenen Gebäuden:

Hauptcampus der Vereinten Nationen

- Langer Eugen (LE) Gebäude am Platz der Vereinten Nationen 1, 53113 Bonn in dem die meisten Mitarbeiter der UN Bonn untergebracht sind. Der LE verfügt über eine Kantine im 29. Stock des Gebäudes mit einer Kapazität von maximal 200 Personen gleichzeitig.

- Altes Abgeordnetenhochhaus (AAH) am Platz der Vereinten Nationen 1 (verfügt über eine kleine Kaffeeküche im Erdgeschoss und eine angrenzende Terrasse).

Zweiter UN Standort

- Haus Carstanjen (HC) in der Martin-Luther-King-Str. 8, 53175 Bonn (verfügt über eine Kantine (ca. 100 Personen), die nicht in Betrieb ist).

Entsprechende Grundrisse sind als separate Anhänge beigefügt (Anhang III).

An allen drei Standorten stehen Automaten für kalte und warme Getränke sowie für Snacks zur Verfügung, die sich derzeit im Eigentum eines externen Anbieters befinden, der sich um das Auffüllen, die Reparatur und um den Service kümmert.

Aufgrund der UN-Sicherheitsmaßnahmen ist der Zugang zu den UN-Standorten nur Mitarbeitern und angemeldeten oder akkreditierten Besuchern (Konferenzteilnehmern, Dienstleistern) gestattet.

Die UN-Agenturen befinden sich auf Einladung und als Gäste des Auswärtigen Amtes in Bonn. Die UN-Gebäude in Bonn gehören der Bundesimmobilienanstalt (BImA), welche auf dem UN-Campus ein Büro hat. Mit der Führung und Überwachung des täglichen Gebäudebetriebs wurde seitens der BImA eine Facility Management-Gesellschaft beauftragt.

Der Schwerpunkt der Ausschreibung (zur Gänze enthalten im Dokument „Request for Proposal, RFP“) zielt auf die Sicherstellung eines kontinuierlichen und qualitativ hochwertigen Tagungscaterings für die Veranstaltungen und Konferenzen an den UN-Standorten (Service Bereich 1) und einem dementsprechenden Angebot ab.

- Über 90% der zu betreuenden Veranstaltungen und Konferenzen finden auf dem Hauptcampus der Vereinten Nationen statt. Die Konferenzen und Tagungen der UN-Organisationen finden in 12 dafür ausgestatteten, grossen Tagungsräumen statt, die sich in den beiden Gebäuden auf dem UN-Campus befinden.
- Das Konferenzcatering umfasst die Bereitstellung vorbestellter, warmer Mahlzeiten zur Mittagszeit auf der Grundlage eines bestimmten Menüs sowie die Möglichkeit, Empfänge auszurichten, die von Zeit zu Zeit auf dem Campus der Vereinten Nationen stattfinden.
- In einigen Fällen im Jahr werden Konferenz- und Veranstaltungsdienste am zweiten UN-Standort benötigt.

Neben dem Angebot für Konferenzcatering-Dienstleistungen ersucht die UN die Bewerber um einen Vorschlag/ Angebot für einen zumindest Minimal-Betrieb der Kantine (Service Bereich 2).

- Die Bereitstellung von Kantinenleistungen bezieht sich speziell auf die vorhandenen Kantineneinrichtungen in der 29. Etage. Die Kantine verfügt über eine eigene Kücheneinrichtung, die vom Anbieter zur Bereitstellung von Kantinenleistungen für das Personal genutzt werden kann.
- Die Kantinenküche kann vom Betreiber auch für den Verpflegungsservice für Konferenzteilnehmer während des Mittag- und Abends genutzt werden.

Die Kantine und die vorhandene Ausrüstung werden dem Betreiber kostenlos zur Verfügung gestellt, einschließlich der Kosten für Wasser und Strom.

Die Nutzung der ausgestatteten Kaffeeküche im AAH-Gebäude kann auf Wunsch des Anbieters auch in das Angebot aufgenommen werden.

3. Andere relevante Hintergrundinformationen

Die Organisationen der Vereinten Nationen können entsprechend ihrer Regeln - abgesehen von der kostenlosen Zurverfügungstellung von Räumen und der eingebauten Geräte, der Uebernahme der Betriebskosten sowie der allgemeinen Reinigung - dem Auftragnehmer keine weiteren Subventionen anbieten. Alle anfallenden Kosten des Anbieters müssen durch den Umsatz der erbrachten Leistungen abgedeckt werden.

Das Angebot sollte berücksichtigen, dass die Anwesenheit von Mitarbeitern und Konferenzteilnehmern in der Kantine und Cafeteria je nach Veranstaltung und Jahreszeit schwankt.

Der erfolgreiche Anbieter erhält das exklusive Recht und übernimmt die Verpflichtung die Versorgung aller Konferenzen sowie der Kantine auf dem UN Campus in Bonn bereitzustellen.¹

Es wird davon ausgegangen, dass der Betreiber die Feiertage der UN-Agenturen einhält, welche nicht immer den Feiertagen entsprechen, die von der deutschen Öffentlichkeit eingehalten werden.

- Möglicherweise sind an Wochenenden und offiziellen Feiertagen der UN Bonn Serviceleistungen erforderlich. Deutsche Feiertage, die keine UN Bonn-Feiertage sind, gelten als normale Arbeitstage der UN.
- Mit Ausnahme von einigen gekennzeichneten Raucherbereichen gilt am UN-Campus Rauchverbot.

2020/21 wird der Campus im Rahmen der sog. Campuserweiterung III um ein neues 17-stöckiges Hochhaus (UN-Erweiterungsgebäude, UNE) vergrößert, welches 330 zusätzliche Arbeitsplätze bietet. Es ist vorgesehen, dass spätestens bis Mitte 2021 etwa 160 weitere Mitarbeiter in das UNE ziehen, und sich die vorhandene Mitarbeiterzahl auf dem Campus erhöht.

In der weiteren Zukunft werden dem UN Campus zwei weitere historische Gebäude (Wasserwerk und Pumpenhaus) hinzugefügt, die als Konferenzeinrichtungen für weitere 400 Teilnehmer dienen werden. Darüber hinaus gibt es konkrete Pläne für ein neues Restaurant- und Catering-Gebäude auf der Rheinseite, das dann den gesamten UN-Campus bedienen wird. UN Bonn bietet an, die Ideen und das Know-how des erfolgreichen Anbieters in die laufenden Planungsprozesse für ein erweitertes Catering-Konzept für den UN-Campus zu integrieren.

Die Angebote der Anbieter sollen derart gestaltet sein, dass sie die Anforderungen dieser Leistungsbeschreibung erfüllen oder übertreffen.

¹ UN Bonn behält sich das Recht vor, für den Fall, dass das Angebot des erfolgreichen Anbieters den Betrieb der Kaffeekueche in AAH nicht beinhaltet, moeglicherweise in einem zukünftigen Verfahren einen separaten Anbieter für diesen Standort zu beauftragen.

4. Qualitätsstandards & nachhaltige Ressourcennutzung

Der erfolgreiche Anbieter soll nachweisen, dass er in der Lage ist, die folgenden mit der Leistungserbringung zusammenhängenden Aktivitäten durchzuführen:

- Qualitätskontrollierte, abwechslungsreiche und gesunde Lebensmittelprodukte gemäß den geltenden Branchenpraktiken und -standards.
- Verwendung von Bio-Produkten, soweit machbar
- Ein flexibler und freundlicher Service mit kundenorientierter Ausrichtung für die Mitarbeiter und Gäste der Kunden
- Schaffung einer angenehmen und entspannten Atmosphäre in der Kantine, die einem reibungslosen und effizienten Service dienlich ist
- Eine gute und regelmäßige Kommunikation mit Mitarbeitern und Besuchern, u.a. durch entsprechende Schilder oder Hinweistafeln
- Das Managementpersonal muss über sehr gute Englischkenntnisse verfügen. Das Servicepersonal sollte in der Lage sein, in angemessenem Englisch über die Dienstleistungen und Produkte zu kommunizieren.

Der Betreiber hat Maßnahmen zu treffen, die geeignet sind, eine möglichst effiziente und nachhaltige Ressourcennutzung zu unterstützen. Dies bezieht sich auf

- sparsamen Umgang mit Energie wie Strom, Wasser, Gas, Kraftstoff, usw.
- Verwendung nachhaltig erzeugter Lebensmittel (Bio, MSC-Fisch usw.), soweit machbar
- Angebote vegetarischer Alternativen zur Reduzierung der CO₂-Emissionen
- Berücksichtigung regionaler Produkte (und, soweit machbar, Verwendung lokaler Lieferanten)
- Vermeidung von Einwegverpackungen zugunsten von Mehrwegverpackungen und Vermeidung von übermäßigem Verpackungsgebrauch
- Recycling (Trennung von Wertstoffen)
- Vermeidung übermäßiger Überproduktion, Verderb oder Verschwendung;
- Verwendung von Fair-Trade-Produkten, soweit machbar.

Im Folgenden teilen sich die Anforderungen in zwei Service Bereiche: Service Bereich 1 enthält die Konferenzcateringdienstleistungen; Service Bereich 2 enthält den Betrieb der Kantine.

II. KONFERENZ-CATERING-DIENSTLEISTUNGEN (Service Bereich 1)

1. Leistungsbereiche

1.1. Leistungsspektrum

Auf dem UN-Campus in Bonn finden jedes Jahr zahlreiche offizielle Konferenzen und Veranstaltungen statt. Durchschnittlich ca. 1.000 - 1.250 Teilnehmer pro Monat besuchen Konferenzen und Veranstaltungen auf dem Campus.

Über 90% der zu betreuenden Veranstaltungen und Konferenzen finden auf dem Hauptcampus der Vereinten Nationen statt.² Veranstaltungen und Konferenzen, bei denen Catering für Konferenzen erforderlich ist, dauern unterschiedlich lange, von eintägigen Veranstaltungen bis hin zu mehrtägigen oder manchmal auch mehrwöchigen Veranstaltungen.

Die Konferenzen und Tagungen der UN-Organisationen finden in 12 speziellen Konferenzräumen statt, die sich in den beiden Gebäuden auf dem UN-Campus befinden. (Eine Auflistung der Konferenzräume und -bereiche finden Sie in Anhang I).

Die UN Bonn erwartet vom zukünftigen Betreiber ein modernes, attraktives Catering-Konzept, das nicht nur die Mitarbeiter, sondern auch die Gäste und Geschäftspartner der Organisationen von UN Bonn anspricht.

Zusätzlich zur Bereitstellung von Konferenzcatering in unmittelbarer Nähe der Konferenzräume, sollte das Angebot auch vorbestellte, warme Mahlzeiten oder Buffets zur Mittagszeit oder für Empfänge beinhalten, die in der Kantine in der 29. Etage angeboten werden können. Der Kantinenbereich verfügt auch über einen, zweiten separaten Sitzbereich (VIP-Bereich, Kapazität 60 Personen) in dem gegebenenfalls auch gesetztes Essen mit Service angeboten werden kann. Im Fall der Vollbelegung der Kantine, ist es auch möglich das Mittagessen für Konferenzteilnehmer im AHH im Atrium des AAH Gebäudes zu servieren.

Die Anbieter werden gebeten, das beigefügte Antragsformular auszufüllen, in dem die Erbringung der folgenden Dienstleistungen wie folgt aufgelistet sind.

- Getränke (Wasser, Kaffee, Tee, Erfrischungsgetränke, Wein, Bier usw.)
- Kaffeepausen & Snacks & Empfänge (Kaffee, Tee, Kekse, Sandwiches, Wraps, Obst, Fingerfood)
- Mittagessen (oder Abendessen)

Typ 1: Kaltes Buffet; normalerweise bestehend aus verschiedenen Sandwiches

² Von Zeit zu Zeit werden Konferenz- und Cateringservices am zweiten UN-Standort angefordert, der etwa drei Kilometer vom Hauptcampus der Vereinten Nationen entfernt ist. Gegenwärtig sind etwa 140 UN-Mitarbeiter dort beschäftigt. Er ist mit einer eigenen Küche und einer Kantine ausgestattet. Aus Kostengründen werden die Kantine und die Küche derzeit jedoch nicht genutzt.

Typ 2: Buffet mit zwei Gerichten; Vorspeise + Hauptgericht oder Hauptgericht + Dessert (Variation von Fleisch, Fisch, Vegetarisch) z.B. Räucherlachs, Quiche oder ähnliches; Salat, Käse, Obst, Dessert

Typ 3: Buffet mit drei Gerichten; Vorspeise + Hauptgericht + Dessert (Variation von Fleisch, Fisch, Vegetarisch) nach Ermessen des Küchenchefs und des anfragenden Kunden

Alle oben genannten Dienstleistungen sollten die Beistellung von Geschirr, Servietten, Milch, Zucker und Süßungsmittel umfassen, sofern zutreffend.

- Servicepersonal für Empfänge - beinhaltet das Servieren von Getränken und Speisen während der Empfänge

In Bezug auf die Zusammensetzung von Lebensmitteln und Produkten werden die Anbieter gebeten, insbesondere das Vorhandensein bestimmter Zutaten in einem Gericht anzugeben. Zutaten die allergieauslösend sein können, sowie zumindest folgende Zutaten sollten gesondert angegeben werden:

Schweinefleisch und Schweinefleischprodukte
Milch- und Ei-produkte
Gluten
Diverse Nüsse / Erdnüsse
Meeresfrüchte (Fisch, Schalentiere ... etc)

1.2. Öffnungszeiten

Basierend auf den Anforderungen und Zeiten der Konferenzen.

1.3. Umfang der Aktivitäten

Häufigkeit der Dienstleistungen - Geschätztes Volumen (basierend auf den Erfahrungen von 2017/18).

- Meetings, Workshops, Konferenzen

Ca. 50 Konferenzsitzungstage³ pro Monat (durchschnittlich ca. 1.200 externe Sitzungsteilnehmer pro Monat);

Regelmäßige Buchung von Kaffee-/ Tee-/ Snackmenüs und Trinkwasser pro Sitzungstag für ca. 60% der Sitzungstage

- Offizielle Mittagessen

³ Ein Sitzungstag bezieht sich auf die offizielle Buchung eines der 12 Hauptkonferenzräume der UN Bonn. Die maximale Anzahl an Sitzungstagen pro Kalendertag beträgt 10. Dies beinhaltet keine zusätzlichen Besprechungen in öffentlichen Bereichen und speziellen Besprechungsräumen.

Vorbestellte Buffet - ca. 4-8 pro Monat (regelmäßig verbunden mit Besprechungen und Workshops), ca 60-120 Teilnehmer pro Buffet

Vorbestellte Arbeitsessen: ca. 5-10 pro Monat, jeweils bis zu 10-15 Teilnehmer, auch als gesetztes Essen mit Service.

- Empfänge

Abendempfänge: ca. 15 pro Jahr (60-150 Teilnehmer pro Empfang) Mittagessen und Empfänge normalerweise in der Kantine.

Anmerkung: UN Bonn kann nicht garantieren, dass eine bestimmte Menge von Dienstleistungen während der Laufzeit der Vereinbarung gekauft wird.

2. Zahlungsmethoden

Die Bestellung erfolgt direkt zwischen dem Kunden (die jeweilige UN organisation) und dem erfolgreichen Anbieter auf der Grundlage vordefinierter Bestellformulare, die elektronisch ausgefüllt und per E-Mail oder durch einen anderen Weg versendet werden

Rechnungen für Dienstleistungen, die bei Konferenzen, Besprechungen, offiziellen Mittagessen und Empfängen erbracht werden, werden direkt dem Kunden, der die Buchung vorgenommen hat, in Rechnung gestellt.

Zukünftig könnte die Buchung direkt in ein Online-Buchungssystem integriert werden, das die UN Bonn für die Buchung des Tagungsortes anschaffen möchte. Änderungen in diesem Bereich werden vorab mit dem erfolgreichen Anbieter besprochen.

3. Räumlichkeiten

Der erfolgreiche Anbieter kann die vorhandene Küche in der 29. Etage auch für das Konferenzcatering nutzen. Es ist jedoch auch möglich, dass sich der erfolgreiche Anbieter dafür entscheidet, alle Produkte und Lebensmittel direkt für die Verwendung von außen auf das Gelände der UN zu liefern.

Eingebaute Küchengeräte gelten als Teil des Gebäudes und gehören somit dem Vermieter, der nach Absprache mit der UN für den Austausch verschlissener Gegenstände verantwortlich ist. Vom erfolgreichen Anbieter wird erwartet, dass er alle Einrichtungen mit angemessener Sorgfalt nutzt.

3.1 Ausrüstung und Utensilien

Einige Küchenutensilien und Geräte befinden sich im Eigentum von UN Bonn und können vom erfolgreichen Anbieter verwendet werden. Zu Vertragsbeginn wird eine Bestandsliste erstellt, die jährlich aktualisiert wird.

Der Anbieter ist verpflichtet, alle anderen Geräte und Utensilien sowie alle anderen Küchenmaterialien und Waren, die für die Ausführung der Dienstleistungen verwendet werden, selbst beizubringen.

3.2 Strom, Wasser und Heizung

Der erfolgreiche Anbieter darf alle an die Kantine vorhandenen Anschlüsse von Strom, Wasser, Heizung etc. zur Erbringung seiner Dienstleistungen ohne zusätzliche Kosten nutzen.

4. Verbrauchsmaterial

Alle anderen zur Erbringung der angeforderten Dienstleistungen erforderlichen Betriebsmittel und Reinigungsmittel sollten vom erfolgreichen Anbieter ohne zusätzliche Kosten für den Kunden bereitgestellt werden.

5. Reinigung und Hygiene

Alle mit der Vepflegung in Zusammenhang stehenden Produkte und Betriebsmittel sollten innerhalb von 2 Stunden nach Beendigung der Veranstaltung entfernt werden. Die Reinigung des Vorbereitungs- und Servicebereich fuer das Konferenzcatering liegen in der alleinigen Verantwortung des Anbieters.

Die regelmäßige Reinigung der allgemeinen Flächen wird von UN Bonn übernommen.

Der Kunde fordert den Anbieter auf, ein gut dokumentiertes Selbstkontrollsystem für die Reinigung zu implementieren. Der Kunde oder der Vermieter können unangekündigte Stichproben durch einen externen Berater veranlassen.

6. Personal und Aufsicht

Der erfolgreiche Anbieter überprüft, rekrutiert und schult selbständig sein Personal für den Betrieb, und legt eine Liste der Mitarbeiter für den Campus der Vereinten Nationen in Bonn vor. Jegliche Änderungen an Schlüsselpersonal müssen bekannt gegeben und mit dem Leiter der Common Services Unit oder seinem Beauftragten für das Catering- und Kantinenservice besprochen werden.

Personen, die von dem erfolgreichen Anbieter beschäftigt werden und zur Erbringung von Dienstleistungen auf dem UN-Campus bestimmt sind, müssen sich einer Sicherheitsüberprüfung (Führungszeugnis) unterziehen, bevor sie den UN-Campus betreten dürfen. Dies gilt für alle Mitarbeiter des erfolgreichen Anbieters, die zur Erbringung von Dienstleistungen den Campus betreten müssen. Wenn sich das Personal ändert, müssen diese Informationen bereitgestellt werden, bevor das Personal zum ersten Mal den UN-Campus betritt.

Eine Liste des vom Anbieter am UN Campus verwendeten Personals ist dem Leiter der Common Services oder seinem Beauftragten für das Catering- und Kantinenservice spätestens einen Werktag vor der Erbringung der Dienstleistungen bekannt zu geben.

7. Information und Kommunikation

Berichte

Der erfolgreiche Anbieter legt vierteljährlich einen Bericht über das Verkaufsvolumen und die Anzahl der Kunden von Catering- und Kantinendienstleistungen vor. Die Formate dieses Berichts werden zwischen dem Chief Common Services oder seinem Beauftragten für das Catering- und Kantinenservice und dem erfolgreichen Anbieter vereinbart.

Kundenfeedback & Umfrage

Der erfolgreiche Anbieter führt in regelmäßigen Abständen Umfragen zur Kundenzufriedenheit durch (nach Absprache mit dem Common Services Chief). Die Ergebnisse und daraus resultierenden Vorschläge sind UN Bonn mitzuteilen.

4. Qualitätssicherung

Der erfolgreiche Anbieter muss über ein wirksames System zur Qualitätskontrolle verfügen. Dem Vorschlag des Anbieters sollte daher alle dementsprechend vorhandenen, zertifizierten Nachweise der Lebensmittelindustrie beigelegt, sowie die vorhandenen Qualitätsmanagementsysteme beschrieben werden. Das Qualitätsmanagementsystem sollte Kundenzufriedenheit, Qualitätsstandards, Zutaten, Mengen, Zubereitungs- und Servicemethoden sowie die Schulung der Mitarbeiter umfassen.

III. Betrieb der Kantine (Service Bereich 2)

1. Geltungsbereich

Die Bereitstellung von Kantinendiensten bezieht sich speziell auf die vorhandenen Kantineinrichtungen im 29. Stock des LE-Gebäudes.

Die Kantine verfügt über eine eigene Kücheneinrichtung und steht dem Anbieter uneingeschränkt zur Verfügung, um fuer die Mitarbeiter und Besucher der Vereinten Nationen in Bonn Kantinendienstleistungen zu erbringen.

Wie unter Service Line 1 beschrieben, darf der erfolgreiche Anbieter die vorhandenen Kücheneinrichtungen bei Bedarf auch zur Unterstützung oder Vorbereitung des Konferenzcaterings benutzen.

Aufgrund der geltenden Sicherheitsmaßnahmen der Vereinten Nationen ist der Zugang zur Kantine nur Mitarbeitern und angemeldeten oder akkreditierten Besuchern (Konferenzteilnehmern, Dienstleistern) gestattet.

Der erfolgreiche Anbieter kann – zusaetzlich zum Betrieb der Kantine im 29. Stockwerk des LE Gebäudes - auch beschließen, die kleine Kaffeeküche im Erdgeschoss des AAH-Gebäudes in den Betrieb aufzunehmen, ist jedoch nicht dazu verpflichtet.

- Die Kaffeeküche im Erdgeschoss des AAH-Gebäudes ist für Kaffee und Snacks ausgestattet und bietet Platz für ca. 40 Personen. Es gibt eine Café-Theke mit begrenztem Platz für Kühlvitrinen sowie einen hinteren Bereich mit begrenzten Spül-, Kühl- und Lagermöglichkeiten. Eine angrenzende offene Terrasse mit zusätzlichen Sitzgelegenheiten ist auch vorhanden.

Die UN Bonn fordert ein Konzept für Kantinendienstleistung das zumindest die unten, unter 1.1 beschriebenen Mindestanforderungen erfüllt. Der Anbieter ist verpflichtet, zumindest ein solches, begrenztes Angebot für Service Line 2 (Kantinendienstleistungen) gemeinsam mit seinem Angebot fuer Service Line 1 (Konferenz-cateringdienstleistungen) abzugeben.

Gleichzeitig stellt die UN Bonn dem Anbieter auch frei, ein erweitertes Angebot/ Konzept für die Kantine vorzulegen, das über das geforderte Mindestangebot hinausgeht. Ein solches erweitertes Angebot / Konzept koennte folgende Aspekte beruecksichtigen:

- Optionen für eine Vielzahl von gesunden und geschmackvollen Speisen für Frühstück, Mittagessen und Snacks;
- frische, attraktive und qualitativ hochwertige Auswahl an Speisen;
- ein Menü mit leichter internationaler Küche;
- eine Auswahl an Hauptgerichten, darunter auch vegetarische Gerichte
- eine Salatbar mit frischen Zutaten und einer Auswahl an Dressings, Essig und Ölen sowie verschiedenen Belägen;
- eine Auswahl an warmen und kalten Getränken.

Ein erweitertes Angebot ist willkommen, jedoch wird jedes Angebot für den Service Bereich 2, welches den Mindestanforderungen unter 1.1 entspricht, akzeptiert.

1.1 Leistungsumfang

▪ *Mindestanforderungen*

- Warme und kalte Getränke, Sandwiches und Snacks

Dem Dienstleister steht es frei, die Preisstruktur festzulegen.

Die Anbieter werden gebeten, das beigefügte Antragsformular auszufüllen, in dem die Erbringung dieser Mindestleistungen angegeben ist.

In Bezug auf die Zusammensetzung von Lebensmitteln und Produkten werden die Anbieter gebeten, sich zu verpflichten, das Vorhandensein bestimmter Zutaten⁴ in einem Gericht anzugeben (siehe auch die dementsprechende Auflistung unter Service Line 1).

▪ *Erweitertes Konzept (optional)*

Dem Anbieter steht es frei, zusätzlich, ein seinen Vorstellungen entsprechendes, ansprechendes Konzept, das über die Mindestanforderungen hinausgeht, zu erstellen.

▪ *Verkaufsautomaten*

An allen Standorten der UN Bonn sind Automaten für kalte und warme Getränke sowie für Snacks aufgestellt, die im Eigentum eines externen Anbieters stehen.

Im Rahmen des Kantinenkonzepts kann der Anbieter bei entsprechender Kapazität erwägen, selbst Automaten für kalte und warme Getränke, Snacks usw. auf eigene Verantwortung und eigene Rechnung aufzustellen. Alternativ steht der Common Services Chief oder sein Beauftragter für die Verwaltung der Catering- / Kantinendienste bereit, um den erfolgreichen Anbieter bei den Verhandlungen mit dem bestehenden externen Anbieter der Verkaufsautomaten zu unterstützen, um eine Vereinbarung zum gegenseitigen Nutzen zu erzielen.

1.2. Öffnungszeiten

Ausgehend vom Umfang und als integraler Bestandteil des Konzepts für Kantinenleistungen sollte der Anbieter eine angemessene Betriebszeit der Kantinenleistungen vorschlagen. Die seitens der UN Bonn vorgeschlagenen Mindestöffnungszeiten über Mittag betragen 2,5 Stunden, im Zeitraum zwischen 11:30 Uhr und 15:00 Uhr.

1.3 Umfang der Aktivitäten

⁴ Schweinefleisch und Schweinefleischprodukte wie Wurst; Milchprodukte; Ei; Gluten; Nüsse; Meeresfrüchte (Fisch, Schalentiere)

Die tatsächliche Belegung des UN-Campus schwankt, kann aber im Durchschnitt mit etwa 770 Mitarbeitern angegeben werden (ohne die etwa 160 UN-Mitarbeiter am zweiten UN-Veranstaltungsort Haus Carstanjen). Basierend auf früheren Trends wird erwartet, dass am UN-Campus bis 2021 zwischen 950-1.150 Mitarbeiter beschäftigt sein werden.

Auf der Basis von täglichen Schwankungen aufgrund von Dienstreisen des Personals, online Arbeit von zu Hause, sowie durch Besucher und Konferenzteilnehmern, und basierend auf gesammelten Daten ist davon auszugehen, dass pro Monat durchschnittlich 2.300 Mahlzeiten serviert werden. Die täglichen Mahlzeiten schwanken im Durchschnitt zwischen 80-175 pro Tag⁵.

2. Zahlungsmethoden

Der erfolgreiche Anbieter muss Registrierkassen zur Verfügung stellen, um Barzahlungen durchführen zu können.

Anbieter werden jedoch auch aufgefordert, idealerweise alternative Zahlungsmethoden wie Kredit- / Debitkarte, Mobile Pay und internationale Kreditkarte oder andere bargeldlose Zahlungsmethoden bereitzustellen.

3. Oertliche Gegebenheiten

Ein Besuch vor Ort wird arrangiert, damit die Anbieter die Einrichtungen vor Ort vor der Ausarbeitung ihrer Vorschläge sehen können.

Der erfolgreiche Anbieter kann die vorhandene Küche im 29. Stock nutzen.

Eingebaute Küchengeräte gelten als Teil des Gebäudes und gehören somit dem Vermieter, der in Abstimmung mit der UN Bonn für den Austausch verschlissener Gegenstände verantwortlich ist.

Grundrisse des Küchen- und Kantinenbereichs sind im Anhang IV beigefügt.

3.1 Ausrüstung und Utensilien

Bestehende Küchen- bzw Kochutensilien können vom erfolgreichen Anbieter übernommen und genutzt werden. Vor der Vertragsunterzeichnung wird dem Anbieter eine Bestandsliste der vorhandenen bewegliche Geräte und Utensilien für die Kantinen, einschließlich Besteck und Geschirr, ausgehändigt. Der Ersatz von Gegenständen, die Eigentum von UN Bonn sind, obliegt UN Bonn.

Alle zusätzlich nötigen Arbeits- und Betriebsmittel, sowie die Büroausstattung, werden von dem erfolgreichen Anbieter zur Verfügung gestellt.

⁵ Diese Zahlen beziehen sich auf das gegenwärtige Angebot mit drei warmen Mahlzeiten, einschließlich einer vegetarischen Option, die täglich in der Kantine angeboten werden. Die Zahlen beinhalten alle Mahlzeiten, die in der Kantine serviert werden.

Vom erfolgreichen Anbieter wird erwartet, dass er alle Einrichtungen mit angemessener Sorgfalt nutzt. Schäden, die durch Missbrauch oder Fahrlässigkeit an den Geräten verursacht wurden, gehen zu Lasten des Anbieters.

3.2 Strom, Wasser und Heizung

Alle Nebenkosten wie Strom, Gas, Wasser werden dem erfolgreichen Anbieter kostenlos zur Verfügung gestellt. Der erfolgreiche Anbieter darf alle in der Kantine vorhandenen Anschlüsse von Strom, Wasser, Heizung etc. zur Erbringung seiner Dienstleistungen ohne zusätzliche Kosten nutzen. Sofern im Konzept enthalten, darf er auch alle in der Kaffeeküche im AAH vorhandenen Anschlüsse kostenfrei zur Leistungserbringung nutzen.

Der erfolgreiche Anbieter muss diese Einrichtungen in einer Weise nutzen, die einen effizienten und verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen des Kunden/ Vermieters sicherstellt.

3.3 Büroräume / Telefon / IT-Services

Der erfolgreiche Anbieter kann die dafür vorgesehenen Büroräume im Kantinenbereich nutzen, wobei das Telefon kostenlos zur Verfügung gestellt wird und die Internetverbindung vom Anbieter auf seine Kosten organisiert werden kann.

4. Verbrauchsmaterial

Alle zur Erbringung der angeforderten Dienstleistungen erforderlichen Betriebsmittel und Reinigungsmittel sollten vom erfolgreichen Anbieter ohne zusätzliche Kosten für den Kunden bereitgestellt werden.

Alle Zutaten, Rohstoffe und sonstigen Waren, die im Zusammenhang mit der Zubereitung der Speisen und Getränke verwendet werden, werden von dem erfolgreichen Anbieter gekauft.

Es sollte mindestens Folgendes bereitgestellt werden: Servietten, Salz, Pfeffer, (Oliven)-Öl, Essig, Zahnstocher. Für Kaffee/Tee sollte zusätzlich für Milch und Zucker gesorgt werden.

5. Reinigung und Hygiene

- *Kantine - Küche und Servierbereich*

Die Reinigung und die damit verbundenen Kosten des Koch-, Zubereitungs- und Wartungsbereich liegen in der alleinigen Verantwortung des erfolgreichen Anbieters.

Die Küche muss regelmäßig gemäß den anerkannten Gepflogenheiten und der in der deutschen Gesetzgebung festgelegten Standards gewartet und gereinigt werden.

Die Kunden fordern den erfolgreichen Anbieter auf, ein gut dokumentiertes Selbstkontrollsystem einzuführen. Der Kunde oder der Vermieter können unangekündigte Stichproben durch einen externen Berater veranlassen.

6. Personal und Aufsicht

Der erfolgreiche Anbieter legt eine Liste der Mitarbeiter für den Campus der Vereinten Nationen in Bonn vor, die dem vorgeschlagenen Kantinenkonzept entspricht, und in der die für den UN-Campus Bonn vorgesehenen Service und Managementpositionen aufgeführt sind

Der erfolgreiche Anbieter rekrutiert und schult selbstständig das für den Betrieb erforderliche Personal.

Für Führungspositionen und Köche sollte ein kurzer Lebenslauf als Teil der Bewerbung vorgelegt werden. Führungskräfte müssen über sehr gute Englischkenntnisse verfügen. Verwaltungspersonal muss den Kunden von UN Bonn mindestens während der Betriebszeiten zur Verfügung stehen.

Jegliche Änderungen an Schlüsselpersonal müssen bekannt gegeben und mit dem Leiter der Common Services Unit oder seinem Beauftragten für das Catering- und Kantinenservice besprochen werden.

Der erfolgreiche Anbieter stellt das erforderliche Personal im eigenen Namen und auf eigene Kosten zur Verfügung. Das Personal, das direkt mit den Kunden zusammenarbeitet, sollte über angemessene Englischkenntnisse verfügen.

Es wird eine freundliche und professionelle Einstellung des Catering-Personals gegenüber den Kunden erwartet.

Alle Personen, die von dem erfolgreichen Anbieter beschäftigt werden und für die Erbringung von Dienstleistungen auf dem UN-Campus bestimmt sind, müssen sich einer Sicherheitsüberprüfung („Führungszeugnis“) unterziehen, bevor sie den UN-Campus betreten dürfen. Dies gilt für alle Mitarbeiter des erfolgreichen Anbieters, die den Campus betreten und Dienstleistungen erbringen müssen. Wenn sich das Personal ändert, muss dies bekanntgegeben und das entsprechende Zeugnis vorgelegt werden, bevor das Personal zum ersten Mal den UN-Campus betritt.

6. Information und Kommunikation

▪ Berichte

Der erfolgreiche Anbieter legt Berichte über das Verkaufsvolumen und die Anzahl der Kunden vor. Die Formate dieser Berichte und die Frequenz werden mit zwischen dem Leiter der Common Services Unit oder seinem Beauftragten für das Catering- und Kantinenservice und dem erfolgreichen Anbieter vereinbart.

▪ Kundenfeedback und Umfrage

Der erfolgreiche Anbieter führt in Abständen und in Absprache mit den Vereinten Nationen Umfragen zur Kundenzufriedenheit durch. Die Ergebnisse und daraus resultierenden Vorschläge sind der UN Bonn mitzuteilen.

- Zusammenarbeit im Tagesgeschäft

Besonderer Wert wird auf eine gut strukturierte Zusammenarbeit zwischen der UN Bonn und dem erfolgreichen Anbieter bei der Leitung der Kantinendienste gelegt. Dies setzt Kontinuität bei der Besetzung von Positionen sowie eine ausreichende fachliche Qualifikation des eingesetzten Führungspersonals voraus.

Der Leiter der Common Services Unit oder sein Beauftragter für das Catering- und Kantinenservice und das jeweilige Managementpersonal des erfolgreichen Anbieters treffen sich in regelmäßigen Abständen, um Rückmeldungen zu geben, Fragen zu erörtern und Probleme zu lösen.

7. Qualitätssicherung

Der erfolgreiche Anbieter muss über ein wirksames System zur Überwachung der Qualität verfügen. Das Angebot des Anbieters sollte daher alle, vorhandenen zertifizierten Standards für die Lebensmittelindustrie enthalten, sowie das vorhandene Qualitätsmanagementsystem beschreiben. Das Qualitätsmanagementsystem sollte Kundenzufriedenheit, Qualitätsstandards, Zutaten, Mengen, Zubereitungs- und Servicemethoden sowie die Schulung der Mitarbeiter umfassen.

IV. Pflichten des Zuschlagsempfängers und von UN Bonn

1. Verpflichtungen des erfolgreichen Anbieters

Die spezifischen Anforderungen an den Anbieter für die Konferenz- und Veranstaltungsdienste umfassen:

- rechtzeitige und selbständige Bereitstellung hochwertiger Konferenz- und Veranstaltungsdienstleistungen, entsprechend der Vereinbarung mit dem Kunden;
- Reinigung der benutzten Oberflächen, und Abtransport der benutzten Geräte und Utensilien (innerhalb von 2 Stunden nach Beendigung der Veranstaltung); Kostenübernahme für eine zusätzliche Reinigung im Falle der Verunreinigung von Fußböden oder Möbeln in Catering-Bereichen;
- Rechtzeitige und vollständige Bereitstellung aller bestellten Artikel sowie Bereitstellung von ausreichend sauberem Geschirr, Besteck, Servietten und der erforderlichen Betriebsmittel;
- Rechnungsstellung und Abrechnung direkt beim anfragenden UN Bonn Kunden.

Die Anforderungen auf der Anbieterseite für Kantinenleistungen umfassen:

- rechtzeitige Bereitstellung und selbstständige Erbringung hochwertiger Kantinendienste gemäß dem vorgelagten und vom Kunden akzeptierten Konzept;
- Reinigung und Wartung aller zugewiesenen Räumlichkeiten, um sicherzustellen, dass sie immer in einem sauberen und hygienischen Zustand sind, der den geltenden deutschen Normen entspricht;
- Reinigung von gebrauchten Oberflächen, Geräten und Utensilien, die dem erfolgreichen Anbieter zur Verfügung gestellt werden;
- Fakturierungs- und Abrechnungssystem direkt mit den jeweiligen Einzelkunden (Mitarbeiter, Besucher, Konferenzteilnehmer);
- Bereitstellung und Wartung der Bürogeräte fuer die eigene Verwendung

Allgemeine Anforderungen

- Der erfolgreiche Anbieter darf die für die Bedürfnisse der Kunden der UN Bonn zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Materialien nicht für andere als die in der Ausschreibung angegebenen Zwecke verwenden.
- Ordnungsgemäße Sammlung und Trennung von Müll, Lebensmittelabfällen und Abfallfetten. Dabei sind die geltenden Bestimmungen, z.B die Materialtrennung sowie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung zu beachten.
- Abschluss erforderlicher Versicherungen, sowie Zahlung etwaiger anfallender Gebühren im Zusammenhang mit dem selbstständigen Geschäftsbetrieb;
- Sorgfältiger und gewissenhafter Umgang mit den Räumlichkeiten und Einrichtungen der UN Bonn. Eventuelle Schäden und / oder Mängel werden unverzüglich der UN Bonn gemeldet.

- Regelmäßige Unterweisung, Schulung und Einweisung (Hygiene, Arbeitsschutz usw.) für neues und bestehendes Personal;
- Sparsamer Umgang mit allen Ressourcen.

2. Verantwortlichkeiten der UN Bonn und der Kunden

▪ *Verantwortung gegenüber dem erfolgreichen Anbieter*

UN Bonn stellt dem Caterer mit Vertragsunterzeichnung kostenlos die für die Verpflegung erforderlichen Flächen, die Einrichtungen sowie größere und kleinere Einrichtungsgegenstände zur Verfügung.

UN Bonn behält sich jedoch zu jeder Zeit das Hausrecht vor.

Mit Vertragsbeginn wird eine Inventarliste erstellt, die jährlich überprüft wird.

Die UN Bonn ist für die Instandhaltung der Flächen und der Inventarbestände verantwortlich, sowie für notwendige Reparaturen, soweit diese nicht auf eine schuldhaft, unsachgemäße Behandlung des Caterers zurückzuführen sind.

Strom, Gas, Wasser, und Heizung werden dem Betreiber kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Darüber hinaus ist die UN Bonn in allen Kantinenbereichen für Folgendes verantwortlich:

- Tägliche Reinigung der Sitzbereiche (außerhalb der Hauptdienstzeiten), sowie Reinigung der angrenzenden Bereiche;
- Regelmäßige Fenster- und Deckenreinigung von Hauswirtschafts-, Küchen- und Lagerbereichen;
- Reinigung der installierten Kanäle, Fettabscheider und Abluftsysteme (außerhalb der Arbeitszeiten der Küche);
- Die UN Bonn stellt geeignete Container für die Entsorgung von Müll und Abfällen zur Verfügung. Die Kosten für die Entsorgung des Hausmülls trägt die UN Bonn.

UN Bonn übernimmt keine Garantie dafür, dass während der Laufzeit der Vereinbarung eine bestimmte Menge von Dienstleistungen gekauft wird.

▪ *Verantwortlichkeiten gegenüber externen Stellen und Partnern*

Externe Partner besuchen als Konferenzteilnehmer und Besucher regelmäßig den UN-Campus. Die UN Bonn und die Organisationen der Vereinten Nationen in Bonn sind verantwortlich, das Erreichen eines höchstmöglichen Standards von öffentlicher Gesundheit und Wohlbefinden zu fördern. Dies schließt unter Umständen spezifische Strategien, die sich auf die Förderung von gesunder und ausgewogener Ernährung, Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und die Prävention von übertragbaren Krankheiten beziehen mit ein.

UN Bonn erwartet von dem erfolgreichen Anbieter, nach Absprache, gegebenenfalls bestimmte Standards und Anforderungen in diesen Bereichen zu übernehmen, damit das öffentliche Image des Kunden gewahrt bleibt.

ANNEX I – Kurzbeschreibung der Einrichtungen

In den drei Gebäuden der UN in Bonn finden regelmäßig Konferenzen und Treffen statt. Neben kleineren Tagungsräumen stehen in den jeweiligen Gebäuden folgende voll ausgestattete Konferenzräume zur Verfügung:

LE - 10 Konferenzräume mit einer maximalen Gesamtkapazität von 300 Personen;

AAH - 2 Konferenzräume für jeweils ca. 120 Personen.

Conference Room Name	m ²	Catering Areas
LE 1916	252	Open space 19 th floor
LE 2105	124	Open space 21 st floor
LE 2112	124	Open space 21 st floor
LE 2116	124	Open space 21 st floor
LE 2309	124	Open space 23 rd floor
LE 2312	259	Open space 23 rd floor
LE 2516	124	Open space 25 th floor
LE 2705	168	Open space 27 th floor
LE 2712	124	Open space 27 th floor
LE 2716	124	Open space 27 th floor
AAH Upper conference room*	330	Open space ground floor
AAH Lower conference room*	345	Open space underground 1

LE = Langer Eugen; AAH = Altes Abgeordnetenhochhaus

Darüber hinaus gibt es etwa 30 kleinere Tagungsräume, in denen Kaffee/Tee und/oder Wasser angefordert werden.

Kantinen

Langer Eugen (LE)

Das LE-Gebäude steht unter Denkmalschutz, das inkludiert auch die Kantine im 29. Stock. Die Kantine hat eine Gesamtfläche von 860 Quadratmetern und kann bis zu 200 Personen gleichzeitig im Hauptkantinenbereich und in drei kleineren Bereichen, aufnehmen.

Die Küche und der Servierbereich bieten gute Voraussetzungen für die Frischproduktion oder das Aufwärmen von Speisen. Auf der Etage befinden sich auch Lagerräume und Büroräume.

Der Servierbereich hat eine lineare Anordnung mit einer Verkaufsstelle am Ende.

Neben Kühlvitriolen und Serviertheken für warme Mahlzeiten gibt es eine Salatbar.

Neben sechs regulären Aufzügen stellt ein Lastenaufzug die Verbindung zum Auslieferungsbereich im Erdgeschoss und zu den Konferenzräumen her.

Aufgrund des Denkmalschutzes des gesamten Gebäudes sind größere Änderungen des Kantinenaufbaus nicht möglich.

Es ist jedoch möglich, Ideen für begrenzte Anpassungen des Aufbaus oder fuer sinnvolle Zusatzausstattungen (z. B. Erweiterung des Salatbuffets oder zusätzliche Digitalwaagen zur Gewichtung von Buffets usw.) auf der Grundlage eines neuen Konzepts oder innovativer Vorschläge zu berücksichtigen, soweit sie in das Konzept zum Service Bereich 2 aufgenommen werden. Dementsprechende Vorschläge sollten eine grobe Beschreibung der erforderlichen Anpassung und, soweit möglich, eine grobe Schätzung der damit verbundenen Kosten enthalten, die dann mit UN Bonn besprochen werden koennen.

Vorschläge des Anbieters müssen für diesen Bereich abgegeben werden.

Altes Abgeordnetenhochhaus (AAH)

Die Kaffeekueche im Erdgeschoss des AAH ist für Kaffee und Snacks ausgestattet und bietet Platz für ca. 40 Personen.

Es gibt eine Café-Theke mit begrenztem Platz für Kühlvitrinen sowie einen hinteren Bereich mit begrenzten Spül-, Kühl- und Lagermöglichkeiten. Eine angrenzende Terrasse bietet zusätzliche Sitzgelegenheiten.

Vorschläge des Anbieters zum Service Bereich 2 können ein Konzept für diesen Bereich enthalten.

Haus Carstanjen (HC)

Im Jahr 2018 wurde beschlossen, die HC-Kantine zu schließen, da das Gebäude nur mehr über eine begrenzte Anzahl von Mitarbeitern verfügt. Eine Wiedereröffnung der Kantine ist nicht geplant, da das neue Hochhaus auf dem Campus der Vereinten Nationen in Bonn im Jahr 2020 fertiggestellt werden soll und die Belegschaft im Jahr 2021 einziehen wird.

Der Vollständigkeit halber wird hier jedoch der bestehende Veranstaltungsort des HC kurz beschrieben: Im HC bietet die Kantine mit ihren 640 Quadratmetern Platz für rund 100 Personen sowie eine Außenterrasse. Sie verfügt über einen halbrunden Servierbereich, der es ermöglicht, verschiedene Arten von Mahlzeiten sowie Salate, Snacks, kalte Mahlzeiten sowie heiße und kalte Getränke anzubieten. Der hintere Bereich verfügt über einen komplett ausgestatteten Küchenbereich.

Die Bereitstellung von Kantinendiensten für HC wird in dieser Ausschreibung nicht gefordert. Es besteht jedoch die Moeglichkeit, dass es eine kleine Zahl von Anfragen fuer Konferenz-Catering im HC waehrend der Dauer der Vereinbarung geben kann.

ANNEX II – Liste UN Bonn Organizations (Kunden)

- UNV** (United Nations Volunteers Programme)
- UNFCCC** (United Nations Framework Convention on Climate Change)
- UNCCD** (United Nations Convention to Combat Desertification)
- UNU-EHS** (United Nations University / Institute for Environment and Human Security)
- UNU-ViE** (United Nations University / Vice Rectorate in Europe)
- UNU-ViE SCYCLE** (United Nations University / Vice Rectorate in Europe, Sustainable Cycles Programme)
- UNESCO-UNEVOC** (UNESCO Centre for Technical and Vocational Education and Training)
- UNEP-CMS** (United Nations Environment Programme / Convention on the Conservation of Migratory Species of Wild Animals)
- UNEP-EUROBATS** (United Nations Environment Programme / Secretariat of the Agreement on the Conservation of the Populations of European Bats)
- UNEP-AEWA** (United Nations Environment Programme / Secretariat of the Agreement on the Conservation of African-Eurasian Migratory Waterbirds)
- UNEP-ASCOBANS** (United Nations Environment Programme / Secretariat of the Agreement on the Conservation of Small Cetaceans of the Baltic, North East Atlantic, Irish and North Seas)
- UNIDO ITPO** Germany (United Nations Industrial Development Fund, Investment and Technology Promotion Office)
- WHO-ECEH** (World Health Organisation / European Centre for Environment and Health)
- IPBES** (Intergovernmental Platform on Biodiversity & Ecosystems Services)
- UNSSC** (UN System Staff College / Knowledge centre for sustainable development)
- UNDRR** (Secretariat of the United Nations Office for Disaster Risk Reduction)
- UN-SPIDER** (United Nations Platform for Space-based Information for Disaster Management and Emergency Response)
- UNRIC** (United Nations Regional Information Centre)
- UN SDG Action Campaign** (Sustainable Development Goals Action Campaign)

ANNEX III – Floor plans / Grundrisse

**ANNEX IV – List of fixed equipment and furniture
provided by UN/ *Auflistung der fest installierten und
zum Gebrauch ueberlassenen Geraete und
Gegenstaende.***

