

Leistungsbeschreibung

Zur Vergabe der Bewirtschaftung der

1. „Cafeteria“

sowie der Sicherstellung der

2. „Mittagsversorgung“ im

**Schulzentrum der Stadt Ostseebad Kühlungsborn,
Neue Reihe 73a, 18225 Ostseebad Kühlungsborn**

sowie der

Fritz-Reuter-Grundschule,

Hermannstraße 9, 18225 Ostseebad Kühlungsborn

Stadt Ostseebad Kühlungsborn

Im Rahmen einer Interessenbekundung

Auskünfte erteilt:

Stadt Ostseebad Kühlungsborn

Ostseeallee 20

18225 Ostseebad Kühlungsborn

Telefon: 038293/823-423

Fax: 038293/823-333

E-Mail: j.pfitzner@stadt-kborn.de

Inhaltsverzeichnis

I.	Vorbemerkung.....	4
1.	Ausgangssituation	4
II.	Leistungsbeschreibung.....	4
1.	Lieferumfang	4
2.	Ausführungszeitraum	6
3.	Anforderungen	6
III.	Angebotsabgabe.....	7
1.	Mit dem Angebot einzureichende Unterlagen.....	7
2.	Zuschlagskriterien.....	7
3.	Ausschluss von Nebenangeboten	8
4.	Bietergemeinschaften	8
5.	Unterauftragnehmer	8
6.	Angebotsfrist	9
7.	Kosten.....	9
8.	Geheimhaltung.....	9

I. Vorbemerkung

1. Ausgangssituation

Als Träger der Fritz-Reuter-Grundschule, sowie der Kooperativen Gesamtschule (Schulzentrum) des Ostseebades Kühlungsborn, beabsichtigt die Stadt Ostseebad Kühlungsborn als Konzessionsgeber, zum Zweck der Schüler- und Lehrerversorgung, ein Interessenbekundungsverfahren zur Betreibung der Cafeteria im Schulzentrum der Stadt Ostseebad Kühlungsborn, sowie zur Mittagsversorgung der Schüler- und Lehrerschaft vorzunehmen.

Die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten befinden sich unmittelbar angrenzend zur Aula der Kooperativen Gesamtschule, in der Neuen Reihe 73 a, 18225 Ostseebad Kühlungsborn und können dem anliegenden Lageplan entnommen werden. Ebenso befindet sich in der Anlage eine Inventarübersicht, welches ebenfalls zur Nutzung überlassen wird.

II. Leistungsbeschreibung

1. Lieferumfang

Das Schulzentrum im Ostseebad Kühlungsborn wird derzeit von 750 Schülerinnen und Schüler (SuS) von Klasse 5 bis 12 besucht, welche täglich von 70 Lehrkräften, Referendaren sowie diversen weiteren Beschäftigten betreut werden. Weitere 300 Kinder sowie ca. 5 zusätzliche Lehrkräfte besuchen die sich in unmittelbare Nähe befindliche Fritz-Reuter-Grundschule.

Der Schulbetrieb findet täglich von Montag bis Freitag in der Zeit von 7:30 bis 16:00 Uhr statt, wobei aufgrund des eng getakteten Schülerbusverkehrs bereits ab 7:00 Uhr die ersten auswärtigen SuS das Schulzentrum erreichen und sich in der Aula aufhalten können.

Die Unterrichtszeiten am Schulzentrum und die sich daraus ergebenden Pausenzeiten gestalten sich wie folgt:

<u>Stunden</u>	<u>Unterrichtszeiten</u> *Doppelstunden*	<u>Unterrichtszeiten</u> *Einzelstunden*
1./2.	07:40 – 09:10 Uhr	07:40 – 08:25 Uhr 08:35 – 09:20 Uhr
3./4.	09:35 – 11:05 Uhr	09:35 – 10:20 Uhr 10:25 – 11:10 Uhr
5./6.	11:30 – 13:00 Uhr	11:30 – 12:15 Uhr 12:20 – 13:05 Uhr
	Mittagspause	Mittagspause
7./8.	13:30 – 15:00 Uhr	13:30 – 14:15 Uhr 14:20 – 15:05 Uhr
9.	15:10 – 15:55 Uhr	15:10 – 15:55 Uhr

An der Fritz-Reuter-Grundschule wurden die Unterrichtszeiten wie folgt festgelegt:

<u>Stunden</u>	<u>Unterrichtszeiten</u>
1.	07:50 – 08.35 Uhr
2.	08:45 – 09.30 Uhr
3.	09.50 – 10:35 Uhr
4.	10:45 – 11:30 Uhr
5.	12:00 – 12:45 Uhr
6.	12.55 – 13.40 Uhr

Hieraus ergibt sich der Korridor für die Mittagsversorgung.

Es ist für die vorbenannten Pausenzeiten, mindestens jedoch in der Zeit von 09:00 bis 14:30 Uhr, ein Versorgungsangebot gem. anliegendem Konzessionsvertrag zu gewährleisten.

Während der gesetzlichen Ferien und Feiertage findet keine Beschulung statt, somit ist während dieser Zeiten das Vorhalten der geforderten Pausenversorgung nicht erforderlich.

Die Aula umfasst ein Sitzplatzangebot inkl. Tische für ca. 90 Personen.

Damit der Schulgemeinschaft die in der Cafeteria angebotene Pausenversorgung, die Kioskwaren sowie die Getränke zu akzeptablen Preisen angeboten werden können, verzichtet der Konzessionsgeber auf die Entrichtung eines Pachtzinses und stellt dazu der Konzessionärin die Räumlichkeiten sowie die dazugehörigen Lager-, Umkleide- und sonstige zur Cafeteria gehörenden Nebenräume unentgeltlich zur Verfügung. Eine detaillierte Übersicht des enthaltenen Inventars sowie Planskizzen zu den der Konzessionärin überlassenen Räumlichkeiten sind dem Anhang zu entnehmen.

Neben dem Verkauf von alkohol- und koffeinfreien Getränken, Brot, Brötchen, Müsli und anderer Pausenverpflegung können auch warme Kleinst-Mahlzeiten zum Angebot gehören. Die angebotenen Speisen sollen qualitativ gut und appetitlich sein, sowie dementsprechend präsentiert werden. Beim Warensortiment ist auf ein ausgewogenes, möglichst regionales Angebot und gesunde Lebensmittel zu achten. Insbesondere bei einem „kleinen“ Mittagsangebot sollten die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. in der jeweils gültigen Fassung berücksichtigt werden.

Zu den jeweiligen Angeboten zählt die Zubereitung der Speisen, der Verkauf und die mit der Essensversorgung zusammenhängenden Serviceleistungen (z.B. Reinigung des Geschirrs und der verpachteten Räume).

Das reguläre Warensortiment sollte möglichst keine Süßwaren enthalten. Softdrinks, alkoholische und koffeinhaltige Getränke sollen nicht zum Warensortiment gehören. Ausnahmen sind bei besonderen Veranstaltungen nach vorheriger Abstimmung mit der Schulleitung oder des Schulträgers zulässig.

2. Ausführungszeitraum

Die Bewirtschaftung der Cafeteria sowie die Sicherstellung des Mittagsangebotes werden zum 17.06.2024 angestrebt. Sie werden zunächst mit einer Laufzeit von drei Jahren vergeben und enden 14 Tage nach Ablauf des Schuljahres 2026/2027 am 17.07.2027. Die Möglichkeit einer Verlängerungsoption besteht.

3. Anforderungen

Die Konzessionärin verpflichtet sich, die im Rahmen dieses Vertrages eingesetzten Mitarbeiter/-innen nach Maßgabe des Gesetzes zur Regelung eines allgemeinen Mindestlohnes (MiLoG) in der jeweils gültigen Fassung, bzw. neuer für allgemein verbindlich erklärten, einschlägigen tarifvertraglichen Regelungen in den jeweils gültigen Fassungen zu entlohnen (Mindestlohn) und zu beschäftigen, sowie zu den sonstigen für allgemeinverbindlich erklärten tarifrechtlichen Arbeitsbedingungen zu beschäftigen, sofern diese für die Konzessionärin einschlägig sind.

Sie ist weiterhin dazu verpflichtet, alle geltenden gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen, welche das Verbot der illegalen Beschäftigung von Arbeitskräften sowie den Einsatz ausländischer Arbeitskräfte regeln, insbesondere das Dritte Buch Sozialgesetzbuch (SGB III), das Arbeitnehmerüberlassungsgesetz (AÜG) sowie das Gesetz zur Bekämpfung der Schwarzarbeit und illegalen Beschäftigung (Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz - SchwarzArbG) uneingeschränkt zu beachten und anzuwenden. Sie versichert, dass sie ausschließlich Personal aus EU/EWR-Ländern beschäftigen wird oder solche Personen aus Drittländern, welche im Besitz einer gültigen Arbeitsgenehmigung sind.

Die vereinbarten Leistungen sind durch Arbeitskräfte ausführen zu lassen, die fachlich geschult, eingewiesen und für den Einsatz in der Kantine des Konzessionsgebers geeignet sind. Es sind nur solche ausländischen Arbeitskräfte einzusetzen, die zur Arbeitsaufnahme berechtigt sind. Das im Servicebereich eingesetzte Personal muss über ausreichende sprachliche Deutschkenntnisse verfügen.

Die Konzessionärin ist zur Erfüllung aller gesetzlichen, behördlichen, sozialrechtlichen und berufsgenossenschaftlichen Regelungen verpflichtet.

Die Stadt Ostseebad Kühlungsborn begrüßt es ausdrücklich, wenn im Rahmen der Inklusion, Menschen mit Beeinträchtigungen die Möglichkeit bekommen, im Rahmen des Angebotes und der jeweiligen persönlichen Voraussetzungen auf diese Weise am Arbeitsmarkt, sowie am Schul- und Sozialalltag teilnehmen können.

Der Bestellvorgang für die tägliche Mittagsversorgung sowie die sich daraus ergebende Rechnungslegung an die Erziehungsberechtigten soll möglichst digital erfolgen.

Die Verpflegung und Kioskwaren werden gegen Barzahlung abgegeben. Ein Kassensystem wird vom Auftraggeber nicht bereitgestellt, hierfür hat die Konzessionärin in eigener Zuständigkeit zu sorgen.

Neben der Bezahlung mit Bargeld kann eine kontaktlose elektronische Bezahlungsmöglichkeit mit NFC, Chip-Karten und Apple Pay und Google Pay angeboten werden.

Die Warenanlieferung hat ausschließlich in Abstimmung mit der Schulleitung zu erfolgen, um Störungen des Schulbetriebs zu vermeiden und die körperliche Unversehrtheit der Schülerinnen und Schüler zu gewährleisten.

Nach vorheriger Terminabstimmung werden Besichtigungen der zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten ermöglicht.

Dazu kontaktieren Sie bitte das Sekretariat der Schulleitung unter 038293 / 7292.

Die Angebotsabgabe hat elektronisch oder schriftlich zu erfolgen. Es wird ein aussagefähiges Konzept unter Angabe der beabsichtigten Verkaufsartikel sowie der angebotenen Speisen inkl. einer Preisliste über die Höhe der Verkaufspreise, sowie eine Darstellung der elektronischen Mittagsbestellung und Zahlungsabwicklung gewünscht.

III. Angebotsabgabe

1. Mit dem Angebot einzureichende Unterlagen

Der Bieter hat folgende Unterlagen einzureichen:

- Mindestlohnklärung M-V
- Eigenerklärung zur Eignung, Formblatt LD 124
- Angaben KMU
- Unbedenklichkeitserklärung
- Zuverlässigkeitserklärung
- Nachweis der Berufshaftpflichtversicherung
- Einwandfreies erweitertes Führungszeugnis der eingesetzten Mitarbeiter (spätestens bei Vertragsabschluss nachzuweisen)
- Referenzen vergleichbarer Leistungen
- Konzeptvorschlag
- Übersicht Verkaufsartikel
- Liste Verkaufspreise

Fehlende Unterlagen sind zwingend nachzureichen.

2. Zuschlagskriterien

Den Zuschlag erhält das wirtschaftlichste Angebot gem. § 127 Abs. 1 Satz 1 GWB, § 58 Abs. 1, 2 VgV und § 43 UVgO. Um das wirtschaftlichste Angebot zu ermitteln, zieht die Stadt Ostseebad Kühlungsborn eine Bewertungsmatrix heran.

Bewertet werden, die besondere Auswahl der Verkaufsartikel entsprechend der geforderten Vorgaben, das Preisangebot sowie berufliche Qualifikationen.

Für das Angebot in der Cafeteria ist folgende Bewertungsmatrix entscheidend:

Forderung	Gewichtung in %	Bewertung (siehe Anlage)
Qualitatives Angebot der Pausenversorgung (vegetarisches, veganes, saisonales, regionales Zusatzangebot, alternative Angebote für Allergiker)	70	
Verkaufspreise	20	
Berufserfahrung / Referenzen	5	
Inklusion	5	

Die nachfolgenden Bewertungskriterien gelten für das Mittagsangebot:

Forderung	Gewichtung in %	Gesamtpunkte aller Speisen (Punkte 1-6)
Geschmack	50%	
Optischer Eindruck / Präsentation	30%	
Konsistenz	10 %	
Temperatur	10 %	

Bei der Bewertung der Angebote werden die festgesetzten Kriterien mit „Punkten“ von 1 bis 6 beurteilt. Die Definition der Punkte sind in der Anlage Zuschlagskriterien Cafeteria aufgelistet.

Nach Verteilung der Punkte, werden diese mit den jeweiligen Gewichtungen verrechnet. Die Gewichtung der einzelnen Kriterien sind in der obenstehenden Tabelle zu finden. Die Punkte aus der Verteilung, multipliziert mit der Gewichtung, ergibt die Punktezahl des Kriteriums.

Die zwei Anbieter mit der höchsten Punktebewertung werden anschließend im Rahmen eines Probeessens (je 1x vegetarisch und 1x vollwertig) in der 17. / 18. KW für die Mittagsversorgung von einer Jury, bestehend aus Vertretern der Schülerschaft, des Lehrerkollegiums sowie des Schulträgers bewertet. Hierfür werden zusätzlich Punkte vergeben.

Sowohl der Ort als auch der genaue Termin für das Probeessen werden separat mitgeteilt.

Anschließend werden die Punktezahlen aller Kriterien aus dem Probeessen addiert und alle Bieter bis spätestens 08.05.2024 über das Ergebnis informiert. Der Zuschlag erhält das Unternehmen mit den meisten Punkten aus dem Probeessen. Für den Fall eines Punktegleichstands ist die höhere Punkteanzahl beim Kriterium qualitatives Angebot maßgeblich. Bei weiterhin bestehenden Punktegleichstand entscheidet das Los.

3. Ausschluss von Nebenangeboten

Nebenangebote sind in diesem Vergabeverfahren nicht zugelassen.

4. Bietergemeinschaften

Bietergemeinschaften sind in diesem Vergabeverfahren nicht zugelassen.

5. Unterauftragnehmer

Unterauftragnehmer sind in diesem Vergabeverfahren nicht zugelassen.

6. Angebotsfrist

Die Angebotsfrist läuft bis zum 16.04.2024.

Die Bindefrist endet am 08.05.2024.

Der Zuschlag wird spätestens am 08.05.2024 erteilt.

7. Kosten

Für die Kalkulation und die Erstellung des Angebotes werden den Bietern keine Kosten erstattet.

8. Geheimhaltung

Alle Unterlagen und Informationen, die dem Bieter im Zusammenhang mit dem Vergabeverfahren sowie der etwaigen anschließenden Vertragserfüllung überlassen oder kenntlich gemacht werden, dürfen ohne ausdrückliche Zustimmung des Auftraggebers nicht für andere Zwecke verwendet, vervielfältigt der Dritten zugänglich gemacht werden.

Das vom Bieter beschäftigte Personal ist zur Geheimhaltung aller personenbezogenen und betrieblichen Daten zu verpflichten, die bei der Angebotsabgabe und Auftragserfüllung bekannt werden.

Jeder Bieter haftet für Schäden, die aus der Weitergabe dieser Daten entstehen, es sei denn, der Bieter weist nach, dass der Schaden weder vorsätzlich noch fahrlässig entstanden ist.