

Leistungsbeschreibung

gastronomisches Versorgungsangebot „Promenade“

Stadt Ostseebad Kühlungsborn und
Eigenbetrieb Kommunalservice Kühlungsborn
Vergabenummer: 2024 KSK 06

Im Rahmen eines Interessenbekundungsverfahrens

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

I. Vorbemerkung

1. Ausgangssituation

Die Stadt Ostseebad Kühlungsborn beabsichtigt die Vergabe von einer Stellfläche zur Betreibung eines ausschließlich gastronomischen To-Go-Angebotes auf einer Teilflächen der Promenade im Bereich des Bootshafens.

Die Stadt Ostseebad Kühlungsborn möchte für den Zeitraum von Montag, den 13.05.2024 bis Sonntag, den 15.10.2024 ein gastronomisches Zusatzangebot vorhalten können, um die Mittägliche- und Abendversorgung der Bürger und Gäste sicherzustellen.

II. Leistungsbeschreibung

1. Lieferumfang

Die Stadt Ostseebad Kühlungsborn stellt die nachfolgend genannte städtische Fläche zur Betreibung eines ausschließlich gastronomischen To-Go-Angebotes zur Verfügung. Die maximale Aufstellfläche beträgt 25 m².

1 x östliches Ende Hafepromenade, siehe Lageplan Anlage 1

Für die Flächenbereitstellung werden Nutzungsgebühren erhoben. Die Nebenkosten werden nach Verbrauch abgerechnet. Es wird ein Gestattungsvertrag geschlossen.

Voraussetzungen:

1. Das Gesamtangebot ist vom 13.05.2024 bis zum 15.10.2024 vorzuhalten.

In den Monaten Mai und Oktober ist das Angebot an mindestens 3 Tagen pro Woche vorzuhalten, in den Monaten Juni, Juli, August und September an mindestens 5 Tagen pro Woche, jeweils von 10:00 Uhr bis maximal 22:00 Uhr.

Das Angebot ist während der gesamten Nutzungsdauer mindestens von Freitag bis Sonntag vorzuhalten.

Kurzfristige Schließzeiten durch saisonal bedingten Angebotswechsel sind auf Antrag zulässig.

2. Gewünscht wird ein hochwertiges, zeitgemäßes, ausgewogenes und nachhaltig gestaltetes Angebot von Speisen und Getränken, welches für die individuellen Präferenzen der Besucher unter anderem auch vegetarische und vegane Variationen enthält, wobei das Angebot von Speisen zu überwiegen hat. Ein besonderer Fokus liegt auf der Verarbeitung von Zutaten und Produkten, die einer nachhaltigen und fairen Erzeugung entstammen und nach Möglichkeit regional bezogen werden können – dies gilt insbesondere für tierische Produkte und vor allem für Fleisch jeglicher Art.

Ausdrücklich gewünscht sind frisch zubereitete warme und kalte Speisen, die eine ganzheitliche und bewusste Ernährungsweise unterstützen. Die saisonale Anpassung des Angebotes ist zu berücksichtigen.

3. Die umweltfreundliche Abgabe der Speisen und Getränke ist zu gewährleisten, was vorrangig über Mehrweggeschirr sicherzustellen ist.
4. Der zur Verfügung gestellten Bereich ist analog zur bestehenden Gestaltungssatzung zu gestalten. Werbeanlagen von Drittanbietern, sowie grelles wechselndes Licht sind nicht erwünscht.
5. Die Wegebeziehungen sind frei zu halten.
6. Das Abstellen von Fahrzeugen ist nicht zulässig. Be- und Entladevorgänge sind auf Antrag kurzfristig täglich in der Zeit von 08:00 bis 10:00 Uhr gestattet.
7. Analog zu bestehenden örtlichen gaststättenrechtlichen Genehmigungen ist lediglich Hintergrundmusik zulässig.
8. Entstehender Unrat und Abfälle die im Zusammenhang mit dem Angebot stehen, sind täglich zu entsorgen. Zur Abholung ist ein entsprechendes Entsorgungsunternehmen zu beauftragen.
9. Wird die Angebotsfläche nicht wie beschrieben betrieben, wird der vollständige Abbau angeordnet und diese Nutzungsvereinbarung wird aufgehoben.

2. Lieferzeitraum / Ausführungszeitraum

Aufbau: ab Montag, den 13.05.2024

Eröffnung: spätestens am Freitag, den 17.05.2024

Abbau: ab Dienstag, den 15.10.2024 bis maximal Donnerstag, den 17.10.2024

3. Anforderungen

Der Bieter hat dafür Sorge zu tragen, dass vor Inbetriebnahme alle gesetzlichen Erfordernisse eingehalten werden. Zum Beispiel baurechtliche Genehmigungen und eine evtl. erforderliche Abnahme, Einhaltung der Fluchtwege, Einhaltung des Bundesimmissionsschutzgesetzes, Arbeitsschutzgesetzes, Arbeitszeitgesetzes, Infektionsschutzgesetzes, Einholung einer gaststättenrechtlichen Genehmigung, Veranstalterhaftpflichtversicherung.

Diese Aufzählung ist nicht abschließend. Entsprechende Anträge, Genehmigungen und Nachweise sind eigenständig im Vorfeld einzuholen und vor dem Aufbau nachzuweisen.

III. Angebotsabgabe

1. Mit dem Angebot einzureichende Unterlagen

Der Bieter hat folgende Unterlagen vollständig einzureichen:

- Mindestlohnklärung
- Eigenerklärung zur Eignung gem. §§ 123, 124 GWB; Formblatt VVB 124
- Foto- und Bildmaterial von geplanten Aufbauten
- Skizze und Lageplan inkl. aller Maßangaben

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, der optische Eindruck und das Standkonzept, die Angebotspalette, die umweltbewusste Abgabe und Herstellung der Speisen und Getränke sowie das Gesamtkonzept.

Bei der Bewertung der Angebote werden die festgesetzten Kriterien mit „Punkten“ von 1 bis 6 beurteilt. Die Definition der Punkte ist nachstehend aufgelistet:

6 Punkte = sehr gut / 5 Punkte = gut / 3 Punkte = genügend / 1 Punkt = ungenügend

4 und 2 Punkte = Zwischenwerte

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

Anschließend werden die Punktezahlen aller Kriterien addiert und der entsprechende Zuschlag erteilt.

Forderung	Gewichtung in %	Punkte (1-6)
qualitatives Angebot (vegetarisches, veganes, saisonales, regionales Zusatzangebot, alternative Angebote für Allergiker)	50	
optischer Eindruck und Standkonzept	35	
Nachhaltigkeit (Müllvernichtung, umweltbewusste Abgabe)	10	
Gesamtkonzept	5	
Gesamt:	100 %	

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 **02.05.2024**.

Die Bindefrist endet am 23.05.2024.

Der Zuschlag wird erteilt am 06.05.2024.

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.