

Interessenbekundungsverfahren
Gastronomisches Versorgungsangebot
„Herbstfest im Kü.Bo.La.“

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn
Im Rahmen eines Interessenbekundungsverfahrens

Auskünfte erteilt:

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

Ostseeallee 19

18225 Ostseebad Kühlungsborn

Telefon: (0) 38293 - 849 65

E-Mail: event@kuehlungsborn.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	6
4.	Bewerbergemeinschaften	6
5.	Unterauftragnehmer	6
6.	Angebotsfrist	6
7.	Kosten.....	6
8.	Geheimhaltung	6

I. Vorbemerkung

1. Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH Kühlungsborn veranstaltet vom 30.10. – 01.11.2025 das Herbstfest im Kü.Bo.La. *mit einem Familientag am Freitag und zwei abendlichen Musikevents - der Club Night mit DJ-Set am Donnerstag sowie der Möwengaudi mit DJ und einer bayerischen Band am Samstag.*

In diesem Zuge vergibt die Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH innerhalb eines Interessenbekundungsverfahrens zwei Stellflächen für Getränkeausschank. Davon beträgt die eine Fläche folgendes Maß: 5,50m (L) x 2,00m (B an der schmalsten Stelle) bzw. x 2,40m (B an der breitesten Stelle). Die zweite Fläche hat die Maße 4,00m (L) x 1,40m (B an der schmalsten Stelle) bzw. 1,90m (B an der breitesten Stelle). Maße siehe auch Grundriss, mit eingezeichneten Tischen und Meterangaben. Die Tische stehen bei dieser Berechnung vor den jeweiligen Trägern (eingezeichnete dunkelblaue Kästen).

Beide Stände sollen von einem Bewerber/Caterer betrieben werden.

II. Leistungsbeschreibung

1. Lieferumfang

Die Bewerber sind sowohl für die Bereitstellung als auch den Transport, den Auf- sowie den Abbau der Tische (inkl. ihrer Infrastruktur wie z.B. Kühlschrank) sowie für einen reibungslosen Ausschank während der genannten *Abendveranstaltungen* verantwortlich. Für die Reinigung der Becher sowie etwaigem Arbeitsmaterial muss der Bewerber zudem auf dem Außengelände der Halle eine Reinigungsmöglichkeit (Waschstraße) für Becher und etwaiges Arbeitsmaterial aufbauen und bewirtschaften.

Strom sowie Zu- und Abwasserbedarfe werden durch die Auftraggeberin vor Ort gestellt.

Bei allen Tätigkeiten sind entsprechende gesetzliche Auflagen zu beachten und einzuhalten. Zudem ist im Veranstaltungsverlauf unbedingt darauf zu achten, dass alkoholische Getränke nur unter Beachtung der jeweils geltenden gesetzlichen Altersfreigaben ausgegeben werden.

Für die Flächenbereitstellung werden Nutzungsgebühren von 20,00 Euro netto pro Quadratmeter, **pro Tag berechnet**. Die Nebenkosten werden nach Verbrauch in Rechnung gestellt. Wasser stellt der Auftraggeber. Es wird ein Gestattungsvertrag geschlossen.

Die Entsorgung von Müll obliegt dem Bewerber. Die Auftraggeberin stellt Mülltonnen und dafür vorgesehene Container zur Verfügung. Für die Reinhaltung und Leerung der Mülltonnen haben die Bewerber selbst Sorge zu tragen. Eine nachträglich notwendige Reinigung wird dem Bewerber in Rechnung gestellt.

Voraussetzungen:

1. *Das Gesamtangebot ist am 30.10. sowie am 01.11.2025 zu folgenden Zeiten vorzuhalten.*

Zeiten der Events:	Donnerstag, 30.10.:	I Einlass: 19.30 Uhr, Event: 20.00 – 02:00 Uhr
	Samstag, 01.11.:	I Einlass: 18.00 Uhr, Event: 19:00 – 01:00 Uhr

(Der Bewerber hat eine pünktliche Öffnung des Ausschanks zu Einlassbeginn sicherzustellen und disponiert sich entsprechend selbst. Ausschankschluss ist eine halbe Stunde vor Schließung.)

2. Im Getränkeangebot sollten sowohl alkoholfreie als auch alkoholische Getränke enthalten sein, gerne auch dem jeweiligen Abendmotto entsprechend angepasst.
3. Der Ausschank muss in wiederverwendbaren Behältnissen erfolgen.
4. Notausgänge und Fluchtwege sind zwingend freizuhalten.
5. Entstehender Unrat und Abfälle, die im Zusammenhang mit dem Angebot stehen, sind täglich zu entsorgen. Die Auftraggeberin stellt dafür einen entsprechenden Container zur Verfügung
6. Wird die Angebotsfläche nicht wie beschrieben betrieben oder Öffnungszeiten nicht eingehalten, wird der vollständige Abbau angeordnet und diese Nutzungsvereinbarung wird aufgehoben.

2. Lieferzeitraum / Ausführungszeitraum

Aufbau: Mittwoch, den 28.10.2025 – nach vorheriger Abstimmung mit der Auftraggeberin

Events:	Donnerstag, 30.10.:	I Einlass: 19.30 Uhr, Event: 20.00 – 02:00 Uhr
	Samstag, 01.11.:	I Einlass: 18.00 Uhr, Event: 19:00 – 01:00 Uhr

Abbau: Montag, den 03.11.2025 – nach vorheriger Abstimmung mit der Auftraggeberin

3. Anforderungen

Der Bewerber 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. Der Bewerber unterliegt der Nachweispflicht.

III. Angebotsabgabe

1. Mit dem Angebot einzureichende Unterlagen

Der Bewerber hat folgende Unterlagen vollständig einzureichen:

- Mindestlohnenerklärung
- Eigenerklärung zur Eignung gem. §§ 123, 124 GWB; Formblatt VVB 124
- Angaben zu Strom-, Wasser- und Abwasserbedarfen und auch der Möglichkeit über Wasser-/Auffangbehälter
- Maßangaben des Standes im funktionstüchtigen Umfang (z.B. inkl. ausgeklappter Flächen, zzgl. Kühlanhänger)
- Konkretes Getränkeangebot, inkl. Preisgestaltung
- Foto- und Bildmaterial von geplanten Aufbauten

Angebote müssen in elektronischer Form (PDF) eingereicht werden. Das Interessenbekundungsverfahren dient ausschließlich der Marktabfrage. Es besteht kein Anspruch auf Zuschlag oder Vertragsabschluss.

2. Zuschlagskriterien

Um das passende Angebot zu ermitteln, zieht die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH eine Bewertungsmatrix heran.

Bewertet werden der optische Eindruck und das Stand- (Los1) sowie Gesamtkonzept (Los2), die der Jahreszeit und dem Anlass entsprechende Angebotspalette sowie die umweltbewusste Abgabe der Speisen und Getränke.

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)
Ein dem Event und der Motti entsprechendes Getränkeangebot	45	
Optischer Eindruck der Verkaufstresen	25	
Ein dem Event und der Zielgruppen entsprechendes Preisangebot	20	
Nachhaltigkeit (Müllvernichtung, umweltbewusste Abgabe)	10	
Gesamt:	100 %	

3. Ausschluss von Nebenangeboten

Nebenangebote sind in diesem Vergabeverfahren nicht zugelassen.

4. Bewerbergemeinschaften

Bewerbergemeinschaften sind in diesem nicht zugelassen.

5. Unterauftragnehmer

Unterauftragnehmer sind in diesem Vergabeverfahren nicht zugelassen.

6. Angebotsfrist

Die **Angebotsfrist** läuft bis zum 10.10.2025.

Die **Bindefrist** endet am 01.11.2025.

Der **Zuschlag** wird bis zum 15.10.2025 erteilt.

7. Kosten

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

8. Geheimhaltung

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

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

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

Anhänge

Lageplan

Caterervertrag

Eigenerklärung

Mindestlohnungserklärung