

**Interessenbekundungsverfahren**

**Gastronomisches Versorgungsangebot**

**„Kühlungsborn putzt sich raus – Gemeinsam in die Saison.“**

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

Im Rahmen eines Interessenbekundungsverfahren

Auskünfte erteilt:

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

Ostseepromenade 19

18225 Ostseebad Kühlungsborn

Telefon: (0) 38293 - 849 65

E-Mail: [event@kuehlungsborn.de](mailto:event@kuehlungsborn.de)

# **Inhaltsverzeichnis**

I.	Vorbemerkung .....	3
1.1.	Ausgangssituation.....	3
II.	Leistungsbeschreibung .....	4
2.1.	Gegenstand der Leistung.....	4
2.2.	Inhaltliche Anforderungen an die gastronomische Leistung.....	4
III.	Eignungsanforderungen an den Bewerber.....	5
3.1.	Fachliche und technische Leistungsfähigkeit .....	6
3.2.	Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit.....	6
3.3.	Zuverlässigkeit.....	6
3.4.	Einhaltung landesrechtlicher Vergabevorschriften.....	7
3.5.	Personelle Leistungsfähigkeit.....	7
IV.	Auswahlkriterien .....	7
4.1.	Qualität und Schlüssigkeit des gastronomischen Konzepts .....	7
4.2.	Organisatorische und technische Umsetzbarkeit.....	8
V.	Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen.....	8
5.1.	Standgebühr.....	8
5.2.	Wasserbereitstellung .....	8
5.3.	Strombereitstellung .....	8
5.4.	Abfallentsorgung und Reinigung.....	8
VI.	Bewerbergemeinschaften .....	9
VII.	Unterauftragnehmer.....	9
VIII.	Angebotsfrist .....	9
IX.	Kosten .....	9
X.	Geheimhaltung.....	9

## I. Vorbemerkung

### 1.1. Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH Kühlungsborn veranstaltet am 14. März 2026 eine Abendveranstaltung im Rahmen des Eventformats „Kühlungsborn putzt sich raus – Gemeinsam in die Saison.“

Die Veranstaltung ist als öffentlich zugängliches Saisonauftaktevent konzipiert und findet voraussichtlich in der Zeit von 20:00 Uhr bis 01:00 Uhr statt. Das Programm umfasst nach derzeitiger Planung:

- Live-Musik (Band)
- DJ-Sets zwischen den Programmpunkten
- Moderation und begleitendes Rahmenprogramm

Ziel der Veranstaltung ist es, gemeinsam mit Gästen, Einheimischen und touristischen Akteuren in die neue Saison zu starten. Im Rahmen dieser Veranstaltung beabsichtigt die Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH Kühlungsborn die Vergabe von zwei eigenständigen Getränkeangeboten an einen geeigneten Anbieter im Wege eines Interessenbekundungsverfahrens.

#### **Flexible Flächen- und Aufbaugestaltung**

Die konkrete Ausgestaltung der Stellflächen befindet sich derzeit noch in konzeptioneller Abstimmung. Anders als bei früheren Veranstaltungen werden keine starr vorgegebenen Flächenmaße definiert. Die zur Verfügung stehenden Flächen sind grundsätzlich flexibel gestaltbar und können im weiteren Planungsprozess in Abstimmung mit dem ausgewählten Anbieter konkretisiert werden.

Interessierte Bewerber werden daher ausdrücklich gebeten, im Rahmen ihrer Interessenbekundung darzustellen:

- welche Stand- oder Ausschanklösungen sie anbieten können (z.B. Thekenmodule, Container, mobile Bars etc.),
- welche Flächenbedarfe (Länge x Breite x Höhe) hierfür erforderlich sind,
- welche technischen Anschlüsse benötigt werden (Strom, Wasser, ggf. Kühlung),
- sowie welche gestalterischen und logistischen Möglichkeiten bestehen.

Die Auftraggeberin behält sich vor, die konkrete Positionierung und Flächendimensionierung im Rahmen der weiteren Veranstaltungsplanung festzulegen. Die Vorgabe von zwei getrennten Getränkeangeboten bleibt hiervon unberührt.

## **II. Leistungsbeschreibung**

### **2.1. Gegenstand der Leistung**

Gegenstand dieses Interessenbekundungsverfahrens ist die gastronomische Versorgung der Abendveranstaltung im Rahmen des Veranstaltungsformats „Kühlungsborn putzt sich raus – Gemeinsam in die Saison“ am 14. März 2026.

Die Gesamtveranstaltung ist als ganztägiges Saisonauftaktformat konzipiert. Dieses Verfahren bezieht sich ausschließlich auf die Abendveranstaltung.

Veranstaltungsrahmen (Abendformat):

- Datum: 14. März 2026
- Veranstaltungszeit (voraussichtlich): 20:00 Uhr bis 01:00 Uhr
- Veranstaltungsort: Kü.Bo.La, Hermannstraße 19c, 18225 Kühlungsborn
- Format: Live-Band, DJ-Sets, Moderation
- Erwartete Besucherzahl: max. 500 Personen

Der Auftrag umfasst die eigenverantwortliche Organisation und Durchführung von zwei eigenständigen Getränkeangeboten während der gesamten Veranstaltungsdauer.

### **2.2. Inhaltliche Anforderungen an die gastronomische Leistung**

#### **Grundanforderung**

Der Auftragnehmer stellt ein schlüssiges, veranstaltungsangemessenes Getränkekonzep für eine öffentliche Abendveranstaltung im März bereit. Das Angebot muss geeignet sein, einen zügigen und kontinuierlichen Ausschank für die erwartete Besucherzahl sicherzustellen.

#### **Anforderungen an das Getränkeangebot**

Das Gesamtkonzept muss mindestens folgende Bestandteile umfassen:

- alkoholfreie Getränke (Wasser, Softdrinks o. vergleichbar)
- mindestens eine Biersorte
- weinhaltige Getränke oder vergleichbare Alternativen
- Spirituosen bzw. Longdrink-Optionen

Darüber hinaus sind saisonale oder thematisch passende Ergänzungen (z. B. warme Getränke) zulässig. Die beiden Getränkeangebote müssen organisatorisch voneinander getrennt betrieben werden, um Wartezeiten zu minimieren.

Die konkrete Sortimentsausgestaltung ist vom Bewerber im Rahmen eines Konzepts darzustellen.

Die Auftraggeberin behält sich vor, einzelne Bestandteile im Rahmen der Abstimmung anzupassen.

## **Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen**

- Verwendung geeigneter Mehrweg- oder Pfandsysteme
- ordnungsgemäße Abfalltrennung
- saubere und optisch ansprechende Standgestaltung
- Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften

## **Organisatorische Anforderungen an die Durchführung**

Stand- und Flächenkonzept: Die konkrete Flächenzuweisung erfolgt im weiteren Planungsprozess.

Bewerber haben daher ein variables Standkonzept einzureichen, aus dem hervorgeht:

- benötigter Flächenbedarf (L x B x H)
- technische Anforderungen (Stromanschluss, ggf. Wasser)
- Art der Ausschanklösung (z. B. mobile Bar, Modulbau, Container etc.)
- Beleuchtungskonzept

Die finale Positionierung erfolgt in Abstimmung mit der Auftraggeberin.

Personal: Der Auftragnehmer stellt ausreichend qualifiziertes Personal zur Verfügung, um während der gesamten Veranstaltungsdauer einen reibungslosen Ausschankbetrieb sicherzustellen.

Es ist ein verantwortlicher Ansprechpartner vor Ort zu benennen.

Auf- und Abbau: Der Auf- und Abbau erfolgt in Abstimmung mit der Veranstaltungsleitung.

Voraussichtliche Zeitfenster:

Aufbau: 13. März 2026, nach vorheriger Abstimmung

Abbau: unmittelbar nach Veranstaltungsende oder am Folgetag nach Abstimmung

Genauere Zeitangaben werden im weiteren Planungsprozess festgelegt.

Rechtliche Rahmenbedingungen der Leistungserbringung: Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sämtliche gesetzlichen Vorgaben einzuhalten, insbesondere:

- Lebensmittelhygienerecht
- Jugendschutzgesetz
- Gewerberecht
- Arbeitsschutzrecht

## **III. Eignungsanforderungen an den Bewerber**

Die Auswahl erfolgt unter Beachtung der Grundsätze der Transparenz, Gleichbehandlung und Nichtdiskriminierung. Der Bewerber hat seine Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit nachzuweisen.

### **3.1. Fachliche und technische Leistungsfähigkeit**

Der Bewerber muss über nachweisliche Erfahrung in der Durchführung gastronomischer Leistungen bei öffentlichen Veranstaltungen vergleichbarer Größenordnung verfügen.

Einzureichen sind:

- Referenzen aus den letzten drei Jahren (mindestens zwei vergleichbare Veranstaltungen), mit:
  - Bezeichnung der Veranstaltung
  - Veranstaltungsort
  - ungefähre Besucherzahl
  - Leistungsumfang
  - Auftraggeber
- Kurzdarstellung des Unternehmens:
  - Unternehmensgröße
  - Kerngeschäft
  - Anzahl festangestellter Mitarbeitender
  - ggf. vorhandene mobile Ausschanksysteme

### **3.2. Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit**

Der Bewerber hat zu erklären, dass:

- ein ordnungsgemäß angemeldetes Gewerbe besteht,
- keine Insolvenz oder vergleichbare Verfahren anhängig sind,
- sämtliche steuerlichen Verpflichtungen erfüllt werden,
- eine Betriebshaftpflichtversicherung mit ausreichender Deckungssumme besteht

Ein entsprechender Eigennachweis ist beizufügen.

### **3.3. Zuverlässigkeit**

Der Bewerber erklärt,

- dass keine schweren Verfehlungen begangen wurden, die die Zuverlässigkeit in Frage stellen,
- dass gesetzliche Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben erfüllt sind.

Entsprechende Eigenerklärungen sind mit der Bewerbung vorzulegen.

### **3.4. Einhaltung landesrechtlicher Vergabevorschriften**

Soweit das Verfahren in den Anwendungsbereich landesrechtlicher Vorschriften fällt, verpflichtet sich der Bewerber zur Einhaltung:

- des Tariftreue- und Vergabegesetzes Mecklenburg-Vorpommern (TVgG M-V),
- der Vergabemindestarbeitsbedingungen gemäß VgMinArbV M-V,
- der geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen.

Entsprechende Eigenerklärungen sind mit der Bewerbung vorzulegen.

### **3.5. Personelle Leistungsfähigkeit**

Der Bewerber hat darzulegen:

- Anzahl des vorgesehenen Personals für die Veranstaltung
- Qualifikationsstruktur
- Benennung einer verantwortlichen Person vor Ort

Es muss erkennbar sein, dass eine ordnungsgemäße Durchführung der Leistung während der gesamten Veranstaltungsdauer sichergestellt werden kann.

## **IV. Auswahlkriterien**

Die Vergabe der Gestattung zur Durchführung der gastronomischen Leistung erfolgt auf Grundlage der nachstehenden Auswahlkriterien.

Die Auftraggeberin behält sich vor, das Verfahren jederzeit ohne Angabe von Gründen aufzuheben. Ein Anspruch auf Durchführung oder Abschluss eines Vertrages besteht nicht. Ein Anspruch auf Auswahlentscheidung / Gestattung besteht nicht.

### **4.1. Qualität und Schlüssigkeit des gastronomischen Konzepts**

**(Gewichtung: 60 %)**

Bewertet werden:

- Veranstaltungsbezug und Zielgruppenorientierung
- Attraktivität und Struktur des Getränkeangebots
- Plausibilität der organisatorischen Umsetzung
- Angemessenheit der Preisgestaltung für Besucher
- Qualität der Präsentation

## **4.2. Organisatorische und technische Umsetzbarkeit**

**(Gewichtung: 40 %)**

Bewertet werden:

- Stand- und Flächenkonzept
- technische Anforderungen
- Personalplanung
- Aufbau-/Abbaukonzept
- logistische Durchführbarkeit
- Erfahrung mit vergleichbaren Veranstaltungen

## **V. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen**

### **5.1. Standgebühr**

25,00 EUR netto pro Quadratmeter mindestens jedoch 250,00 € pro Stand.

Die Standgebühr wird nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Bei Absage der Veranstaltung aus Gründen höherer Gewalt oder aus organisatorischen Gründen, die die Auftraggeberin nicht zu vertreten hat, besteht kein Anspruch auf Durchführung. Bereits zahlte Standgebühren werden erstattet.

### **5.2. Wasserbereitstellung**

Die Auftraggeberin stellt einen Wasseranschluss unentgeltlich zur Verfügung.

Ein Anspruch auf bestimmte Druck- oder Durchflussmengen besteht nicht.

### **5.3. Strombereitstellung**

Die Stromversorgung erfolgt über die Infrastruktur der Auftraggeberin.

Die Stromkosten sind mit der Standgebühr abgegolten.

### **5.4. Abfallentsorgung und Reinigung**

Die Auftraggeberin stellt Mülltonnen und vorgesehene Sammelcontainer zur Verfügung. Die ordnungsgemäße Mülltrennung sowie die Reinhaltung des eigenen Standbereichs obliegen dem Auftragnehmer. Der Auftragnehmer hat die ihm zugewiesenen Müllbehälter eigenständig zu nutzen und bei Bedarf zu leeren. Kommt der Auftragnehmer seiner Reinigungspflicht nicht nach, behält sich die Auftraggeberin vor, notwendige Reinigungsmaßnahmen auf Kosten des Auftragnehmers durchführen zu lassen. Maßgeblich sind die tatsächlich entstandenen und nachgewiesenen Kosten.

## **VI. Bewerbergemeinschaften**

Bewerbergemeinschaften sind zugelassen. Im Falle einer Auswahl haften die Mitglieder gesamtschuldnerisch. Ein bevollmächtigter Vertreter ist zu benennen.

## **VII. Unterauftragnehmer**

Der Einsatz von Unterauftragnehmern ist zulässig. Diese sind im Rahmen der Bewerbung zu benennen. Der Hauptauftragnehmer bleibt für die ordnungsgemäße Vertragserfüllung verantwortlich.

## **VIII. Angebotsfrist**

Die **Angebotsfrist** läuft bis zum 25.02.2026.

Die Bewerber sind bis zur Auswahlentscheidung an ihr Angebot gebunden.

Die Auswahlentscheidung wird bis zum 27.02.2026 erteilt.

## **IX. Kosten**

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

## **X. Geheimhaltung**

Alle Unterlagen und Informationen, die dem Bewerber im Zusammenhang mit dem Interessenbekundungsverfahren 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