

# **Leistungsbeschreibung**

**Zur Vergabe der Bewirtschaftung der**

**„Cafeteria“**

**im Schulzentrum der Stadt Ostseebad Kühlungsborn**

**in der Neue Reihe 73a, 18225 Ostseebad Kühlungsborn**

Stadt Ostseebad Kühlungsborn und  
Eigenbetrieb Kommunalservice 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](mailto:j.pfitzner@stadt-kborn.de)

## Inhaltsverzeichnis

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

# 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 Lehrer-Pausenversorgung, ein Interessenbekundungsverfahren zur Betreibung der Cafeteria im Schulzentrum der Stadt Ostseebad Kühlungsborn 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, welche ebenfalls zur Nutzung überlassen wird.

Um neben der von einem externen Dienstleister regelmäßig angelieferten Mittagsversorgung zusätzlich ein Pausenangebot vorhalten zu können, ist die Betreibung der Schulcafeteria gewünscht. Temporär ist auch die Versorgung zu schulischen Sonderveranstaltungen wie z.B. Schulaufführungen, Zeugnisausgaben oder sonstigen städtischen Veranstaltungen möglich.

# II. Leistungsbeschreibung

## 1. Lieferumfang

Das Schulzentrum im Ostseebad Kühlungsborn wird derzeit von 750 Schülerinnen und Schüler (SuS) von Klasse 5 bis 12 besucht, die täglich von 70 Lehrkräften, Referendaren sowie diversen weiteren Beschäftigten betreut werden.

Der Schulbetrieb findet täglich von Montag bis Freitag in der Zeit von 7:30 bis 16:00 Uhr statt, wobei aufgrund des eng getakteten Schülerverkehrs bereits ab 7:00 Uhr die ersten auswärtigen SuS das Schulzentrum erreichen und sich in der Aula aufhalten können. Ein entsprechendes Frühstücksangebot ist dann bereits vorzuhalten. Die Unterrichtszeiten 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

Es ist für die vorbenannten Pausenzeiten, mindestens jedoch in der Zeit von 07:00 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 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.

Das reguläre Warensortiment darf weder Süßwaren, Softdrinks, alkoholische noch koffeinhaltige Getränke enthalten. Ausnahmen sind bei besonderen Veranstaltungen nach vorheriger Abstimmung mit der Schulleitung oder des Schulträgers zulässig.

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).

Zusätzlich verpflichtet sich die Konzessionärin die Essenausgabe der extern gelieferten Mittagsversorgung zu gewährleisten.

## **2. Ausführungszeitraum**

Die Bewirtschaftung der Cafeteria ist mit Start zum 01.11.2023 vorgesehen. Sie wird zunächst mit einer Laufzeit von drei Jahren vergeben und endet 14 Tage nach Ablauf des Schuljahres 2025/2026 am 17.07.2026

### **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 allgemeinverbindlich erklärter, einschlägiger tarifvertraglicher 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 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.

Ab Kalenderwoche 38 sind nach vorheriger Terminabstimmung Besichtigungen der zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten möglich. 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 gewünscht.

### **III. Angebotsabgabe**

#### **1. Mit dem Angebot einzureichende Unterlagen**

Der Bieter hat folgende Unterlagen einzureichen:

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

Fehlende Unterlagen sind zwingend nachzureichen. Ansonsten ist das Angebot bei der Bewertung auszuschließen.

#### **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.

Bei der Bewertung der Angebote werden die festgesetzten Kriterien mit „Punkten“ von 1 bis 6 beurteilt. Die Definition der Punkte sind 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 das Ergebnis mit der höchsten Punktezahl erhält den Zuschlag. Für den Fall eines Punktegleichstands ist die höhere Punkteanzahl beim Kriterium qualitatives Angebot maßgeblich. Bei weiterhin bestehenden Punktegleichstand entscheidet das Los.

<b>Forderung</b>	<b>Gewichtung in %</b>	<b>Punkte (1-6)</b>
Qualitatives Angebot der Pausenversorgung (vegetarisches, veganes, saisonales, regionales Zusatzangebot, alternative Angebote für Allergiker)	75	
Verkaufspreise	20	
Berufserfahrung / Qualifikation	5	

### **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 04.10.2023.

Die Bindefrist endet am 01.11.2023.

### **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.