

Leistungsbeschreibung
Gastronomisches Versorgungsangebot
„Wintermarkt 2025“

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

I. Vorbemerkung

1. Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn beabsichtigt vom **28.11.2025 – 04.01.2026** auf der Sandfläche „Zur Seebrücke“ einen „Wintermarkt“ durchzuführen. Somit wird der diesjährige Wintermarkt auch zu den Veranstaltungen Stammgastwochenende, Silvester und Anbaden seine Gäste willkommen heißen können.

Wir möchten mit dem „Wintermarkt“ unseren Besuchern, Gästen und auch den Bürgern von Kühlungsborn sowie der Nachbargemeinden einen Ort bieten, an dem sie in winterlicher und weihnachtlicher Atmosphäre zusammenkommen können, um gemeinsam eine entspannte und harmonische Zeit zu verbringen.

Die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH wird zudem im Zeitraum um die Jahreswende, auf dem Veranstaltungsplatz „Seebrückenvorplatz“, ein musikalisches Unterhaltungsprogramm mit DJ, Band und Tanzfläche anbieten.

Im Zuge eines Interessenbekundungsverfahrens für den „Wintermarkt“ beabsichtigt die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn die Vergabe von sechs Stellflächen (max. Maße der einzelnen Fläche ca. 6,00 m x 3,00m), für die Aufstellung und Bewirtung von Catering- und Getränkeständen.

Das Interessenbekundungsverfahren umfasst zwei Lösungen:

- **Los 1:** Einzelbewerbungen auf jeweils eine der ausgeschriebenen Bewirtungsflächen.
- **Los 2:** Bewerbung für die ganzheitliche Flächenbewirtschaftung, zzgl. gesamtheitlicher Gestaltung und Anbieterkoordination.

Bewerbungen auf beide Lose gleichzeitig sind zulässig, werden aber separat bewertet. Näheres zur Bewertung unter Kapitel III, Punkt 2 „Zuschlagskriterien“.

Für die Betreibung des gastronomischen Angebots stellt die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH die folgende städtische Fläche zur Verfügung: Die Sandfläche „Zur Seebrücke“, zwischen Eiscafé „San Giuseppe“ und Bäckerei „Junge“ (siehe Lageplan).

Die Zuordnung der Stellflächen erfolgt bei Los 1 durch die Auftraggeberin. Zwingend zu berücksichtigen ist, dass die jeweiligen Laufachsen (Promenade, Ostseeallee) uneingeschränkt freizuhalten sind. Die Befahrungen des Platzes zu Auf- und Abbauzwecken wird in Abstimmung und Koordination mit der Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn erfolgen.

II. Leistungsbeschreibung

1. Lieferumfang

Los 1:

Bewerbung für die Aufstellung eines Cateringstands (siehe Lageplan). Die maximale Aufstellfläche pro Cateringstand/Verkaufshütte beträgt pro individuellem Stand max. 6,00m x 3,00m. Insgesamt sind sechs Stellflächen zu vergeben. Die Stände sollten im besten Fall eine Holzoptik haben.

Los 2:

Bewerbung für die Bewirtschaftung der gesamten Fläche des Wintermarkts (ca. 350 qm), zzgl. gesamtheitlicher Gestaltung und Anbieterkoordination. Alle Verkaufsstände müssen ein gastronomisches Angebot vorhalten. Die Gestaltung des gesamten Wintermarkts obliegt dem Bewerber und ist in einem Konzept visuell darzustellen – dabei sind Stände im besten Fall in Holzoptik zu gestalten. Das Wintermarktkonzept ist so zu gestalten, dass der Kiosk „Säut & Soltig“ des Hotels Arosa zwingend in die Konzeption visuell einzubeziehen ist und optisch nicht ausgegrenzt werden darf.

Voraussetzungen für beide Losungen:

1. Das Gesamtangebot ist im Zeitraum vom **28.11.2025 bis zum 04.01.2026 täglich** vorzuhalten.

Öffnungszeiten:

Im Zeitraum 28.11.2025 – 26.12.2025

Montag – Freitag	I 16:00 – 21:00 Uhr
Samstag	I 14:00 – 21:00 Uhr
Sonntag	I 14:00 – 20:00 Uhr

Im Zeitraum 27.12.2025 – 04.01.2026

Samstag, 27.12.	I 12:00 – 22:00 Uhr
Sonntag, 28.12.	I 12:00 – 20:00 Uhr
Montag, 29.12.	I 12:00 – 22:00 Uhr
Dienstag, 30.12.	I 12:00 – 22:00 Uhr
Mittwoch, 31.12.	I 12:00 – 02:00 Uhr
Donnerstag, 01.12.	I 11:00 – 21:00 Uhr
Freitag, 02.01.	I 12:00 – 21:00 Uhr
Samstag, 03.01.	I 12:00 – 21:00 Uhr
Sonntag, 04.01.2026	I 12:00 – 16:00 Uhr (danach Abbau)

(Öffnungszeiten können nach Absprache mit der Auftraggeberin und nur unter Beteiligung aller Ständebetreiber angepasst werden – ansonsten sind die Öffnungszeiten einzuhalten bzw. sicherzustellen. Ausschankschluss ist eine halbe Stunde vor Schließung.)

Kurzfristige witterungsbedingte Schließzeiten sind nach Absprache mit der Auftraggeberin zulässig.

2. Für die Flächenbereitstellung im **Zeitraum vom 28.11.2025 – 26.12.2025** werden Nutzungsgebühren von 35,00 Euro netto pro Quadratmeter Standfläche (Verkaufsstand/Hütte), je Woche berechnet.

Für die Flächenbereitstellung im **Zeitraum vom 27.12.2025 – 04.01.2026** werden Nutzungsgebühren von 18,00 Euro netto pro Quadratmeter Standfläche (Verkaufsstand/Hütte), pro Tag berechnet.

Es wird ein Gestattungsvertrag geschlossen.

3. Gewünscht wird ein hochwertiges, zeitgemäßes, ausgewogenes und nachhaltig gestaltetes sowie der Weihnachts- und Winterzeit entsprechendes Angebot von Speisen und Getränken, welches für die individuellen Präferenzen der Besucher unter anderem auch vegetarische Variationen enthält. Die saisonale Anpassung des Angebotes ist zu berücksichtigen.

Zur Vergabe der Stände wird sich sowohl bei Los 1 als auch bei Los 2 an der folgenden Aufteilung orientiert:

- 3 Stände mit Getränken (der Weihnachtszeit entsprechend – 2x warme Getränke (z.B. Glühwein, Punsch, Kakao), 1x kalte Getränke (AFG, Bier, Wein, Longdrinks, Cocktail, Sekt)
 - 3 Stände mit Speisen (2x herzhaft, 1x süß)
4. Die umweltfreundliche Abgabe der Speisen und Getränke ist zu gewährleisten, was vorrangig über Mehrweggeschirr sicherzustellen ist.
 5. Der zur Verfügung gestellte Bereich bzw. die jeweiligen Verkaufsstände sind analog zur bestehenden Gestaltungssatzung der Stadt sowie in Hinblick auf die Weihnachtszeit und dem Jahreswechsel entsprechende Atmosphäre hin ansprechend zu gestalten. Werbeanlagen von Drittanbietern, sowie grelles wechselndes Licht sind nicht erwünscht.
 6. Aufstellungen von Stehtischen sind gewünscht.
 7. Die Wegebeziehungen sind freizuhalten.
 8. Das Abstellen von Fahrzeugen ist nicht zulässig. Be- und Entladevorgänge sind in Absprache kurzfristig täglich in der Zeit von 08:00 bis 10:00 Uhr gestattet. Ausnahmeanträge sind eigenverantwortlich beim Ordnungsamt der Stadt Kühlungsborn mindestens zwei Wochen im Voraus zu stellen.
 9. Analog zu bestehenden örtlichen gaststättenrechtlichen Genehmigungen ist lediglich Hintergrundmusik zulässig.

10. Entstehender Unrat und Abfälle, die im Zusammenhang mit dem Angebot stehen, sind täglich durch die Caterer selbst zu entsorgen. Die Auftraggeberin stellt dafür Mülltonnen sowie einen entsprechenden Container zur Verfügung. Nachträglich notwendige Reinigungen werden in Rechnung gestellt.
11. 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: Donnerstag, den 27.11.2025 – nach vorheriger Abstimmung mit der Auftraggeberin

Eröffnung: Freitag, den 28.11.2025, 16:00 Uhr

Abbau: Sonntag, den 04.01.2026, ab 16:00 Uhr

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, eine dem Gewerk entsprechende Haftpflichtversicherung.

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:

- Angebotsschreiben
- Unterzeichnete Mindestlohnenerklärung
- Unterzeichnete Eigenerklärung zur Eignung gem. §§ 123, 124 GWB; Formblatt 124 LD
- Nachweis aller notwendigen Versicherungen
- Angaben zu Strom-, Wasser- und Abwasserbedarfen und auch der Möglichkeit über Wasser-/Auffangbehälter sowie möglicher Nutzung von Gasflaschen (Anzahl) sowie Fritteusen (Anzahl)
- Maßangaben des Standes im funktionstüchtigen Umfang (z.B. inkl. ausgeklappter Flächen, zzgl. Kühlanhänger)
- Konkretes Speisen und Getränkeangebot, inkl. Preisgestaltung
- Foto- und Bildmaterial von geplanten Aufbauten
- Dekorationskonzept, dem Event entsprechend (z.B. Holzoptik, Tannengrün, Lichtkonzept)
- Beim Bieten auf die Durchführung des gesamten Events: Ein kurzes Eventkonzept, dem Thema Jahreswechsel entsprechend, inkl. bildlicher Darstellung (Los2)

Rechtliche Hinweise

Angebote sollten in elektronischer Form (PDF) und unterzeichnet eingereicht werden, innerhalb der Angebotsfrist.

Unvollständige Angebote können vom Vergabeverfahren ausgeschlossen werden.

Bewerbungen auf beide Lose gleichzeitig sind zulässig, werden aber separat bewertet.

Mit Abgabe des Angebots erkennt der Bewerber die in der Ausschreibung genannten Bedingungen an.

Das Interessenbekundungsverfahren dient ausschließlich der Marktabfrage. Es besteht kein Anspruch auf Zuschlag oder Vertragsabschluss.

Die Auftraggeberin behält sich vor, das Interessenbekundungsverfahren jederzeit aus sachlichen Gründen aufzuheben.

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)
Optischer Eindruck und Stand- (Los1) bzw. Gesamtkonzept (Los2)	45	
Ein der Jahreszeit und dem Anlass entsprechendes Angebot	40	
Nachhaltigkeit (Müllvernichtung, umweltbewusste Abgabe)	15	
Gesamt:	100 %	

3. Ausschluss von Nebenangeboten

Nebenangebote sind in diesem Vergabeverfahren nicht zugelassen.

4. Bewerbergemeinschaften

Bewerbergemeinschaften sind in diesem Vergabeverfahren zugelassen.

5. Unterauftragnehmer

Unterauftragnehmer sind in diesem Vergabeverfahren nicht zugelassen.

6. Angebotsfrist

Die **Angebotsfrist** läuft bis zum 19.10.2025.

Die **Bindefrist** endet am 31.10.2025.

Der **Zuschlag** wird erteilt am 24.10.2025.

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.