

**Vergabe der Dienstleistungskonzession „Gastronomieangebot“ zur Zollverein-Eisbahn
vom 05. Dezember 2026 bis 06. Januar 2027 auf dem Gelände der Kokerei Zollverein**

Leistungsbeschreibung und Zuschlagsbedingungen der Stiftung Zollverein

1. Vorbemerkungen

Zum 26. Mal findet in diesem Jahr auf dem Gelände der Kokerei Zollverein die beliebte Zollverein-Eisbahn statt – mit zusätzlicher Eisstockschießfläche sowie drei Bewirtungsständen im unmittelbaren Umfeld. Die Gesamtbesucherzahl an der Eisbahn während der rund 4-wöchigen Saison beträgt erfahrungsgemäß zwischen 25.000 – 30.000 Besucher. Für weitere Informationen verweisen wir auf die Homepage der Zollverein Eisbahn www.zollverein.de/eisbahn.

2. Leistungsbeschreibung

Die Stiftung Zollverein beabsichtigt in diesem Zusammenhang, neben der vorhandenen Gastronomie vom Drittanbieter (Café und Restaurant deinKult Kokerei) ein zusätzliches Gastronomieangebot durch Speisen- und Getränkestände einzurichten und diesbezüglich im Wege einer Konzessionsvergabe die Organisation und Gesamtkonzeption einem externen Anbieter zu übertragen. Hierzu ist die Gestaltung von 3x Bewirtungsständen an der ‚Blauen Allee‘ im direkten Umfeld zur Zollverein-Eisbahn vorgesehen, die von dem Bewerber entsprechend weihnachtlich und im Stil traditioneller Holzhütten zu gestalten sind. Zur Schlüssigkeit des Konzeptes wird darum gebeten, dass anhand der zur Verfügung gestellten Planzskizze (.pdf) eine exemplarische Aufplanung des Hauptgastrobereiches dargestellt wird.

Der Anbieter soll eigenes, erfahrenes Servicepersonal mit eingeübten Ortskenntnissen auf Zollverein stellen. Zum Aufgabenbereich gehören Absprachen mit der Projektleitung und beteiligten Mitarbeitern der Stiftung Zollverein.

3. Angebot

Für die Angebotserstellung sind, soweit vorhanden, die vom Auftraggeber übersandten Vorlagen / Formulare zu verwenden. Dem Angebot sind die in den Vergabeunterlagen alle geforderten Erklärungen und Nachweise beizufügen. Der Auftraggeber behält sich vor, in den Vergabeunterlagen geforderte Erklärungen und Nachweise, die nicht bis zum Ablauf der Angebotsfrist vorgelegt wurden, bis Ablauf einer zu bestimmenden Nachfrist nachzufordern. Macht

die Vergabestelle von diesem Recht keinen Gebrauch, werden unvollständige Angebote ausgeschlossen. Werden die nachgeforderten Erklärungen und Nachweise nicht nachfristgerecht eingereicht, wird das Angebot vom Verfahren ausgeschlossen.

Mit dem Angebot ist ein schriftlich formuliertes Konzept (Angebotserläuterung) inklusive

- Zeitplanung
- detaillierter Personaleinsatzplanung für den gesamten Leistungszeitraum unter besonderer Berücksichtigung hochfrequentierter Betriebstage, insbesondere an Wochenenden, während der Ferienzeiten sowie bei Veranstaltungen wie Eisdiscos
- ausgefüllter Planskizze zum Hauptgastrobereich
- Übersicht des vorgesehenen gastronomischen Angebots einschließlich einer transparenten Darstellung der angebotenen Speisen und Getränke sowie der jeweils geltenden Preise

selbst zu erstellen und einzureichen.

Zusätzlich sind fünf Referenzen über die Organisation und Durchführung gastronomischer Angebote bei öffentlichen Veranstaltungen, vergleichbarer Größenordnung vorzuweisen.
(hier ist das Formular Referenz zu verwenden)

4. Ablauf des Verfahrens

Der Auftraggeber unterzieht die fristgerecht eingehenden Angebote einer formalen sowie einer Vollständigkeitsprüfung. Die wertbaren Angebote werden auf Basis der bekannt gegebenen Zuschlagskriterien (vgl. Ziffer 5) bewertet. Das punktbeste Angebot erhält den Zuschlag.

5. Zuschlagskriterien

Der Zuschlag ergeht auf das wirtschaftlichste, schlüssigste und überzeugendste Angebot. Die zu erreichende Höchstpunktzahl beträgt 100 Punkte. Die Bewertung der Angebote erfolgt anhand der folgenden Zuschlagskriterien:

1. Preisangebot (50% = 50 Pkt.), welcher sich zusammensetzt aus:
 - a. Umsatzprovision an den Konzessionsgeber (ausgehend von einem angenommenen Umsatz von 80.000 €)
 - b. Zugesicherten Standgebühren (pro Stand bzw. pauschal für gesamte Konzession)

Das beste / höchste Angebot erhält 50 Punkte (volle Punktzahl). Die übrigen Angebote werden hierzu ins Verhältnis gesetzt und entsprechend ihrer Abweichung mit einer geringeren Punktzahl bewertet.

Berechnungsbeispiel:

$\text{Punktzahl Bieter} = 50 \text{ Pkt.} \times (\text{Preisangebot Bieter} / \text{Preisangebot Höchstbieter})$

2. Konzept (Angebotserläuterung) (50 % = 50 Pkt.), setzt sich im Wege einer Gesamtschau zusammen aus:

- a. Organisation und Planung der Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber (20 % = 20 Pkt.),
- b. Schlüssigkeit, Plausibilität und Leistungsinhalt des Gesamtkonzepts (15 % = 15 Pkt.),
- c. Exemplarische Darstellung des Speisen- und Getränkeangebotes einschließlich beispielhafter Benennung des Verkaufspreises (15 % = 15 Pkt.).

Hierzu ist die Zeitplanung, detaillierte Personaleinsatzplanung, ausgefüllte Planskizze zum Hauptgastrobereich, Übersicht des gastronomischen Angebots nebst Preisen vorzulegen.

Für die Durchführung der ausgeschriebenen Leistungen soll der Auftragnehmer zudem in der Lage sein, auf einen eigenen bzw. fest verfügbaren Mitarbeiterpool zurückzugreifen. Es wird erwartet, dass der Auftragnehmer die erforderliche personelle Besetzung während des gesamten Leistungszeitraums sicherstellt und etwaige kurzfristige personelle Ausfälle eigenständig und unverzüglich durch geeignete Ersatzkräfte aus eigenen personellen Ressourcen kompensiert. Die zuverlässige Sicherstellung der vereinbarten Personalbesetzung obliegt dabei dem Auftragnehmer.

Zusätzlich sind fünf Referenzen aus dem Bereich - Organisation und Durchführung des Gastronomieangebotes bei öffentlichen Veranstaltungen - ähnlicher Größenordnung vorzuweisen. Dazu ist das Formular Referenz zu vervielfältigen und zu verwenden.

Die Bewertung erfolgt im „Schulnotensystem“:

Ein „sehr gut“ erhält die volle Punktzahl. Schlechtere Bewertungen erhalten einen Abschlag in 10 % Schritten. D.h. „gut“ erhält 90 % der vollen Punktzahl. Befriedigend 80% der Punkte und „Ausreichend“ 70 % der Punkte. Eine Bewertung schlechter als „Ausreichend“ erhält 0 Punkte.