

Inhalt

1. Vorbemerkungen.....	2
2. Beschreibung des Vergabe-Gegenstandes	2
2.1. Zielgruppe und Umsatz.....	2
2.2. Sortiment.....	3
2.3. Räumlichkeiten und Ausstattung	3
2.4. Öffnungszeiten	4
2.5. Nutzung der Cafeteria durch Schulträger oder Schule.....	4
2.6. Betriebskosten, Nebenkosten, Abfälle und Reinigung	4
2.7. Nachweise	5
3. Teilnahmebedingungen	5
Anlage 1: Entwurf Bauplan	7

1. Vorbemerkungen

Der Kreis Viersen plant, in den Jahren 2017/2018 eine neue Cafeteria für das Berufskolleg Viersen, Nikolaus-Groß-Str. 9, 41751 Viersen, zu errichten.

Es ist beabsichtigt, den Betrieb der Cafeteria voraussichtlich im Rahmen einer Konzession extern zu vergeben. Dem Caterer soll das ausschließliche Recht gewährt werden, am Berufskolleg Viersen Speisen und Getränke anzubieten. Die Laufzeit der getroffenen Vereinbarung wird zunächst 5 Jahre betragen, Beginn voraussichtlich 2018 mit Fertigstellung des Neubaus der Cafeteria.

Um eine entsprechende Vergabe erfolgreich vorbereiten zu können, führt der Kreis Viersen ein Interessensbekundungsverfahren durch. Ziel des Verfahrens ist, mögliche Interessenten und vertragliche Ausgestaltungsmöglichkeiten zu ermitteln. Im Folgenden wird daher zunächst die vorerst beabsichtigte inhaltliche Ausgestaltung der angestrebten Vereinbarung dargestellt.

2. Beschreibung des Vergabe-Gegenstandes

Bei den nachstehenden Vorgaben handelt es sich um einen vorläufigen Entwurf eines Vertragsverhältnisses für den Betrieb der geplanten Cafeteria am Berufskolleg Viersen. Grundlage für diese Angaben sind derzeit bestehende Verträge in anderen Projekten, und die Wünsche der Schule, sowie grundsätzliche schulspezifische Anforderungen. Die endgültige Ausgestaltung aller Vertragsinhalte erfolgt erst mit der Vergabe. Ein Anspruch auf Übernahme der nachfolgend dargestellten Bedingungen im anschließenden Vergabe-Verfahren besteht daher nicht. Die Abgabe eines Angebotes im anschließenden Vergabe-Verfahren erfolgt freiwillig.

2.1. Zielgruppe und Umsatz

Das Berufskolleg Viersen wird derzeit von ungefähr 2.500 Schülern besucht. Zusätzlich sind ca. 125 Lehrkräfte am Berufskolleg Viersen beschäftigt. Die Cafeteria soll allen Schülern und Lehrern sowie Besuchern des Berufskollegs offenstehen. Schulfremden Besuchern wird der Zugang nicht gestattet.

Auf Basis des niedrigsten "Brutto-Tagesumsatzes je Vollzeitschüler" an einer bereits bestehenden Verpflegungseinrichtung im Kreis Viersen kann ein dortiger Brutto-Jahresumsatz von rd. 143.000 € geschätzt werden. Der rechnerische Mittelwert über einen Zeitraum von 5 Jahren für die umsatzstärkste bestehende Verpflegungseinrichtung ergibt dem gegenüber einen Brutto-Jahresumsatz von rd. 363.000 €. In beiden Fällen wurde von einer Schülerzahl von 1.157 Vollzeitschülern ausgegangen. Es handelt sich bei den genannten Werten um Schätzungen, die unter Umständen einer Orientierung dienen können.

Die Umsätze Cafeterien an verschiedenen Standorten des Kreises Viersen differieren jedoch stark und sind naturgemäß abhängig vom Konsumverhalten der Schülerinnen und Schüler, dem Warenangebot und dem infrastrukturellen Umfeld der Schule. Eine Garantie für einen Mindest-Umsatz kann daher nicht übernommen werden.

2.2. Sortiment

Das Angebot der Cafeteria soll die üblichen Getränke und im Wesentlichen folgende Speisen umfassen:

- Backwaren
- Salate
- Snacks
- Obst
- Joghurt
- Süßigkeiten

Das Sortiment kann ggf. um weitere Produkte ergänzt oder verändert werden. Der Verkauf von Tabakwaren und Alkohol ist untersagt. Die Preise sollen sich nach Möglichkeit an den marktüblichen Preisen orientieren. Eine Mindestabnahme-Menge bzw. ein Mindest-Umsatz wird nicht garantiert.

Für den Betrieb der Cafeteria wird keine voll ausgestattete Küche zur Verfügung gestellt werden, d.h. eine Herstellung/Zubereitung von „Warmen Speisen“ (z.B. Mittagstisch) vor Ort ist nicht möglich. Es besteht keine Pflicht zur Aufnahme von warmen Speisen in das Sortiment. Es liegt jedoch im kaufmännischen Ermessen des Caterers ggf. entsprechende Gerichte (durch tägliche Anlieferung) anzubieten. Benötigte zusätzliche Ausstattung hierfür ist vom Caterer selbst zu stellen.

2.3. Räumlichkeiten und Ausstattung

Die Cafeteria soll über 150 Sitzplätze verfügen, wovon 50 Sitzplätze in einem separaten Schüleraufenthaltsraum integriert werden sollen. Dieser Aufenthaltsraum soll offen gestaltet werden und bei Bedarf von der Cafeteria abgetrennt werden können.

Auszüge aus dem aktuellen Entwurf des Bauplanes sind beigefügt. Im Rahmen der in 2017/2018 erfolgenden Planung und Durchführung der Bauarbeiten kann ggf. durch den beauftragten Caterer beratend Einfluss auf die genaue Ausgestaltung genommen werden.

Das unbewegliche Groß-Inventar, wie z.B. Verkaufstheke, Rollläden, Absauganlage etc., wird vom Kreis Viersen gestellt.

Bewegliches Klein-Inventar, wie z.B. Kühltruhen/Kühlregale, Mikrowelle, Backofen, Kaffeemaschine, Putzmittelschrank etc. , sind durch den Caterer zu stellen. Tische und Stühle im Gastraum werden durch den Kreis Viersen gestellt.

2.4. Öffnungszeiten

Folgende Öffnungszeiten sind zunächst vorgesehen:

Montags – Freitags:	07:30 – 14:00 Uhr
Samstags/Sonntags:	geschlossen
Feiertage/Ferienzeiten:	geschlossen

Zusätzlich zu den gesetzlichen Feiertagen und Ferienzeiten sind insgesamt 3 Brückentage zu beachten, die seitens der Schule zum Schuljahresbeginn bekannt gegeben werden. Die Öffnungszeiten können sowohl unter Berücksichtigung von betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten als auch aus unterrichtsspezifischen, schulischen Gründen jederzeit einvernehmlich abgeändert werden. Außerhalb der schulischen Ferienzeiten besteht eine Öffnungspflicht, im Krankheitsfall muss eine entsprechende Vertretungsregelung gewährleistet sein.

2.5. Nutzung der Cafeteria durch Schulträger oder Schule

Die Cafeteria darf für eigene Zwecke des Schulträgers und der Schule, wie z.B. Schulfeste und Konferenzen, genutzt werden. Das Nutzungsrecht bezieht sich nicht auf im Eigentum des Caterers stehende Einrichtungsgegenstände. Über die Inanspruchnahme der Räumlichkeiten wird rechtzeitig informiert.

2.6. Betriebskosten, Nebenkosten, Abfälle und Reinigung

Die Kosten für das eingesetzte Personal trägt der Caterer.

Der Kreis Viersen übernimmt die durch den Betrieb der Cafeteria entstehenden Nebenkosten (Strom-, Wasser-, Abwasser- und Heizungskosten), sowie die Kosten der Abfallentsorgung. Die Entsorgung von selbsteingebrachten Einrichtungsgegenständen und Geräten obliegt dem Caterer.

Ebenso werden die Reinigungskosten für die Gasträume (Boden- und Fensterflächen) übernommen. Der Caterer ist zuständig für die Reinigung der Tische und Stühle sowie für die

Verkaufs-, Lager- und Zubereitungsräume, die Verkaufstheke, den dort befindlichen Gerätschaften und für die Personaltoiletten und trägt auch die hier entstehenden Kosten.

2.7. Nachweise und Pflichten

Jeder Vertragspartei obliegt es, ihr Eigentum in eigener Verantwortung gegen Brand, Diebstahl oder sonstige Beschädigungen zu versichern. Der Kreis Viersen ist von allen sonstigen Ansprüchen, die sich aus dem Betrieb der Cafeteria ergeben können, durch den Caterer freizustellen. Eine Haftpflichtversicherung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden mit einer Deckungssumme von mind. 5 Mio. Euro ist nachzuweisen.

Der Caterer verpflichtet sich, die erforderlichen gewerberechtlichen Genehmigungen auf eigene Kosten einzuholen und legt entsprechende Nachweise auf Verlangen vor. Weiterhin ist der Caterer verantwortlich für den ordnungsgemäßen Zustand und die Sauberkeit der Cafeteria und trägt alle Kosten, die im Zusammenhang mit etwaigen Prüfungen und Kontrollen entstehen. Er verpflichtet sich, alle rechtlichen Vorgaben einzuhalten; hierunter fallen auch die besonderen Bestimmungen des SchulG NRW (insbesondere Alkohol- und Rauchverbot).

Für alle vor Ort eingesetzten Mitarbeiter/-innen muss ein erweitertes Führungszeugnis vorliegen. Es darf ausschließlich sozialversicherungspflichtiges Personal eingesetzt werden, die Entlohnung muss mindestens auf Basis des Mindestlohnes erfolgen. Die Kosten für das eingesetzte Personal trägt der Caterer. Fließende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sind erforderlich.

3. Teilnahmebedingungen

Der Kreis Viersen ist an einer für beide Seiten wirtschaftlichen Ausgestaltung des Vertragsverhältnisses interessiert. Um den Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrer/-innen des Berufskollegs in Viersen ein Höchstmaß an Qualität und Verlässlichkeit bieten zu können, bitten wir Interessenten um eine Kurzvorstellung. Diese soll im Rahmen einer Konzepterstellung erfolgen, welches insbesondere die folgenden Elemente enthält:

- Vorstellung des Sortiments mit kurzer Beschreibung und einer möglichen Musterspeisekarte
- ggf. Berücksichtigung einer ausgewogenen Ernährung und der Bedürfnisse von Allergikern, Vegetariern und Muslimen
- unverbindliche Preiskalkulation für das angebotene Sortiment
- ggf. Besonderheiten im Service, wie zum Beispiel Erstellung und Veröffentlichung eines wöchentlichen Speiseplanes (bei Angebot von warmen Speisen), geldloses Zahlungssystem
- ggf. umweltfreundliche Maßnahmen wie Mülltrennung, Maßnahmen zur Müllvermeidung, Pfandrücknahme

Darüber hinaus wird benötigt:

- kurze Stellungnahme unter welchen vertraglichen Rahmenbedingungen ein Interesse an einem Vertragsverhältnis zum Betrieb der Cafeteria am Berufskolleg Viersen besteht
- Nachweis der notwendigen Unterlagen zum Betrieb einer Cafeteria
- wenn vorhanden, bisherige Referenzen (freiwillig)

Unabhängig von den getroffenen Angaben werden alle Teilnehmer der Interessensbekundung auch im anschließenden Vergabe-Verfahren berücksichtigt. Die Unterbreitung eines finanziellen Angebotes ist daher nicht erforderlich.

Ansprechpartner:

Amt für Schulen, Jugend und Familie
Christian Spendel
Tel.: 0 21 62 / 39 - 14 87
Fax.: 0 21 62 / 39 - 28 14 92

Bitte senden Sie Ihr Angebot per Post bis spätestens 31.05.2017 (Datum Poststempel) an folgende Adresse:

Kreis Viersen
Amt für Schulen, Jugend und Familie
Rathausmarkt 3
41747 Viersen

Wir würden uns freuen von Ihnen zu hören!

Anlage 1: Entwurf Bauplan

