

Vergaberichtlinien der Stadt Neumarkt i.d.OPf. für die Zulassung zum Frühlingsfest und zum JURA-Volksfest

1. Grundsätze

1.1

Diese Richtlinien finden grundsätzlich Anwendung für die Vergabe von Plätzen für Essensstände, für die Vergabe des Festwirts, für die Vergabe der Hähnchen- und Hax'n-Braterei, für die Vergabe des Imbissstandes vor der Großen Jurahalle und für die Vergabe der Festbrauerei im Zuge des jeweiligen Frühlingsfestes und des JURA-Volksfestes auf dem Festplatz der Stadt Neumarkt i.d.OPf..

Die jährlich stattfindende Frühlingsfest-Ausstellung ist von dieser Richtlinie nicht erfasst.

1.2

Die Stadt Neumarkt i.d.OPf. veranstaltet traditionell seit Jahrzehnten das Frühlingsfest und das JURA-Volksfest. Beide Feste haben eine besondere und herausragende Bedeutung für die gesamte Region. Es handelt sich mit um die größten und bekanntesten Volksfeste in Nordbayern, die einen überregionalen Besucherkreis ansprechen. Deshalb sollen auf dem Festplatz in möglichst attraktiver, umfassender und ausgewogener Weise Tätigkeiten als Essensfieranten, Festwirt und Festbrauerei ausgeübt werden. Die Stadt Neumarkt i.d.OPf. legt Wert darauf, dass die Eigenart als traditionelles Frühlings- und Volksfest mit eigener Identität gewahrt bleibt. Es soll für alle Alters- und Besuchergruppen, insbesondere auch für Familien und Kinder jeweils ein attraktives Fest angeboten werden.

Das Frühlingsfest dauert in der Regel fünf Tage (Abweichungen sind möglich) und findet im Mai/Juni statt. Das JURA-Volksfest beansprucht elf Tage, jeweils im Monat August. Der 15. August ist hierbei immer mit enthalten.

1.3

Frühlingsfest und JURA-Volksfest sind als öffentliche Einrichtung nach Art. 21 Gemeindeordnung (GO) gewidmet und haben sich gewohnheitsrechtlich durch lang dauernde, jährlich wiederkehrende Übung und Tradition verfestigt. Ortsansässige Bewerber erhalten grundsätzlich einen bevorzugten Zugang zum jeweiligen Fest. Hierbei ist auf den Wohnsitz bzw. auf den Firmensitz/Brausitz in Neumarkt i.d.OPf. abzustellen.

1.4

Die Organisation und Durchführung des Frühlings- und des JURA-Volksfestes obliegen der Stadt Neumarkt i.d.OPf. Diese regelt mit den zugelassenen Bewerbern die näheren Einzelheiten des Benutzungsverhältnisses in einem schriftlichen Vertrag.

2. Gegenstand

2.1

Der Umgriff des Festgeländes ergibt sich aus den beiliegenden Lageplänen (Anlage).

2.2

Die Angebote sollen nach Art und Qualität, Ausstattung und Betriebsweise eine besondere Anziehungskraft ausüben. Um eine ausgewogene Besetzung zu erhalten, sollen auf dem Frühlings- und JURA-Volksfest nach dem Gestaltungswillen der Stadt vertreten sein:

- Für den Getränkeausschank ein Festwirt für beide Jurahallen (beim Frühlingsfest nicht die Kleine Jurahalle) inklusive der jeweiligen Bars, Pilsstände und einem Cocktail-Stand, für den Biergarten inklusive Pilsstände und einem Cocktail-Stand sowie für das Weinzelt (nur beim JURA-Volksfest).
- Beim Frühlingsfest zehn oder elf Essensgeschäfte, beim JURA-Volksfest 13 Essensgeschäfte, jeweils unter Außerachtlassung des Bewirtschaftungsbereichs des Festwirts (vergl. beiliegende Lagepläne).
- Beim Frühlingsfest und JURA-Volksfest eine ortsansässige Brauerei zur Getränkebelieferung, wobei bei gleichwertigen und geeigneten Bewerbungen ein Dreijahres-Turnus (vergl. 3.1) vorgesehen ist. Für die Ortsansässigkeit ist auf den Firmen- und Brausitz in der Stadt Neumarkt i.d.OPf. abzustellen.
- Eine Hähnchen- und Hax'n-Braterei, die in der Küche im Zwischenbau Hähnchen, Hax'n, Enten, Braten mit Beilagen, usw. anbietet. Der Betreiber beliefert das Bedienungspersonal für die sog. Essensbox beim JURA-Volksfest über eigene Ausgabebereiche mit kalten und warmen Speisen, wobei hier auf eine gute Qualität und eine ansprechende Präsentation zu achten ist. Hier ist eine enge Zusammenarbeit mit dem Festwirt erforderlich. Bewirtet werden die Kleine und Große Jurahalle sowie der Biergarten (bei den Frühlingsfesten nur die Große Jurahalle und ein kleinerer Biergarten).
- Ein attraktiver Imbissstand vor der Großen Jurahalle mit Schaschlik, Bratwürsten, Fischsemmeln und weiteren typischen Imbisswaren, ohne Getränkeverkauf.

Eine Veränderung ist unter Wahrung des Gesamtkonzeptes z.B. bei verändertem Verbraucherverhalten oder wegen spezifischer Gegebenheiten nach dem Gestaltungswillen der Stadt möglich.

3. Ausschreibung / Auswahlkriterien

3.1

Die Stadt Neumarkt i.d.OPf. schreibt die Standplätze für die Essensgeschäfte und die Festbrauerei jährlich neu aus. Die Ausschreibung des Festwirts (ab 2013), der Hähnchen- und Hax'n-Braterei (ab 2012) und des Imbissstandes vor der Großen Jurahalle (ab 2024) erfolgt im dreijährigen Rhythmus. Optional besteht für die Stadt Neumarkt i.d.OPf. die Möglichkeit, die mehrjährigen Verträge um die Feste zu verlängern, die vollständig ausgefallen sind, soweit der Vertragspartner zustimmt. Die Ausschreibung erfolgt durch Bekanntmachung auf der Internetseite der Stadt Neumarkt i.d.OPf. und als Aushang an den Anschlagtafeln der Stadt Neumarkt i.d.OPf. unter Vergaberichtlinien für die Zulassung

in der Rathaus-Passage und im Erdgeschoss des Rathauses I, Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf..

Eine Bewerbung begründet keinen Rechtsanspruch auf Zulassung oder Zuweisung eines bestimmten Platzes.

Eine Haftung dafür, dass das jeweilige Fest tatsächlich oder zu den vorgesehenen Zeitpunkten stattfindet, wird nicht übernommen.

In der Ausschreibung sind ein Termin für das Ende der Bewerbungsfrist (Ausschlussfrist), der Ort der Bewerbungsabgabe, Art, Inhalt und Form der Bewerbung und die Angaben, Nachweise und Erklärungen einzufordern, welche die Bewerbungen enthalten müssen, um vollständig zu sein und eine Beurteilung anhand der Vergaberichtlinien vornehmen zu können. Insoweit sind auch diejenigen Aussagen zu treffen, die eine Bewertung und Abwägung folgender **Vergabekriterien** ermöglichen:

a) Für den Festwirt:

- Vertragserfüllung
(z.B. Zahl der bisherigen Zulassungen, frühere Beanstandungen, Einhaltung der Vorschriften).
- Fachliche Eignung und Qualifikation.
- Allgemeine Zuverlässigkeit.
- Ein ansprechendes und attraktives Unterhaltungsprogramm für die Bühnen der beiden Festhallen und das Weinzelt und tageweise Musik im Biergarten
- Verbraucher-, Familien-, Behinderten- und Umweltfreundlichkeit.
- Langjährige Erfahrung des Bewerbers, bei juristischen Personen des Vertretungsberechtigten, in der Ausrichtung und Bewirtung von mehrtägigen Gastronomiegroßveranstaltungen mit wenigstens 5000 Besuchern/Tag z.B. bei größeren Volksfesten.
- Ortsansässigkeit (Wohnsitz oder Firmensitz) in Neumarkt i.d.OPf.
- Bei erstmaliger Zulassung Vorlage einer selbstschuldnerischen Bürgschaft einer deutschen Bank über
 - 120.000 € beim JURA-Volksfest
 - 30.000 € beim Frühlingsfest.Alternativ ist die Stellung einer Kautions in vorgenannter Höhe möglich.
- Verbindliche Angabe der Getränkeverkaufspreise (**Gewichtungsfaktor 2-fach**). Soweit in offener Bewerbungsfrist dem Bewerber die Getränkeeinkaufspreise noch nicht bekannt sind, kann diese Angabe auch nach Ablauf der Bewerbungsfrist innerhalb einer von der Stadt Neumarkt i.d.OPf. neu gesetzten Frist, nach Bekanntgabe der Getränkeeinkaufspreise an den Bewerber, nachgeholt werden. Preisänderungen während der Vertragslaufzeit können nur mit Zustimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. in begründeten Fällen erfolgen.
- Angabe des an die Stadt Neumarkt i.d.OPf. abzuführenden Pachtzinses gesondert für das Frühlingsfest und das JURA-Volksfest. Beim Frühlingsfest ist auch eine umsatzabhängige Pacht in % möglich (**Gewichtungsfaktor 2-fach**).
- Attraktive Ausgestaltung des Biergartens und der vom Festwirt eingebrachten Einrichtungen (z.B. Pilsstände, Bars, Schänken, Weinzelt, Cocktailstand, Sektbar).
- Darstellung der Qualität und Zuverlässigkeit des einzubringenden Personals. Hierbei sind die besondere Qualifikation und Zuverlässigkeit der Schlüsselpositionen (z.B. Leiter/Mitarbeiter Festbüro, Leiter Bedienung, Verantwortlicher Weinzelt) zu erläutern.
- Gestellung und Betrieb eines attraktiven Wein-/Kaffeezeltes (Größe ca. 500 m²) als fliegender Zeltbau.

Die **Aufgaben und wesentlichen Verpflichtungen** des Festwirts, die vom Bewerber zu bestätigen sind und Gegenstand des zu schließenden Vertragsverhältnisses mit der Stadt Neumarkt werden, sind:

- Übernahme der Kosten für eine Bierprobe (Essen und Getränke), ca. 3 Woche vor dem Volksfest für ca. 150 Personen.
- Abschluss einer geeigneten Haftpflichtversicherung.
- Schließdienst und Überwachung während der Überlassung.
- Einbringung sämtlicher für die Durchführung des Festbetriebs nötigen Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände (z.B. Bierkrüge, Gläser, Barteile, Spülmaschinen für Krüge und Gläser, Regale), soweit diese nicht ausdrücklich entsprechend diesen Vergaberichtlinien durch die Stadt Neumarkt i.d.OPf. gestellt werden.
- Einbringung von sämtlichem Personal zur Durchführung der Feste.
- Auswahl (in Abstimmung mit Stadt Neumarkt i.d.OPf.) und Bezahlung von ansprechenden und hochwertigen Kapellen und Bands für eine tägliche Musikunterhaltung in beiden Festhallen; Übernahme der hieraus resultierenden Nebengebühren (z.B. GEMA, KSK).
- Gestellung einer PA (Musik- und Lichtanlage) für die Kleine und Große Jurahalle mit technischer Betreuung und Lautstärkenüberwachung mit Dokumentation auf eigene Kosten, Anschluss an die Hausanlage ist in beiden Hallen verpflichtend.
- Angebot von mindestens einem gängigen alkoholfreien Getränk (nicht Wasser) zu einem wesentlich günstigeren Preis (Angabe in %) als die vergleichbare Menge Bier.
- Verbot des Ausschanks von sog. Alcopops.
- Überlassung von Biermarken an die Stadt Neumarkt mit einem Rabatt von 7 % auf den Bruttoverkaufspreis. Die Menge bestimmt die Stadt Neumarkt i.d.OPf.
- Gestellung und Bezahlung von Reinigungspersonal für die Unterhalts- und Schlussreinigung der WC-Anlagen Große und Kleine Jurahalle, WC-Container vor Kleiner Jurahalle und WC im Schaustellerbereich (für den letztgenannten übernimmt die Stadt Neumarkt i.d.OPf. die Kosten).
- Entgelt zur Nutzung der WC-Anlagen darf nicht erhoben werden.
- Reinigungsarbeiten während der Mietdauer in den Festhallen und im Biergarten; tägliche Nassreinigung in den beiden Jurahallen und im Zwischenbau (Putzmaschine wird nicht von der Stadt Neumarkt i.d.OPf. gestellt, geeignete Reinigungsmaschine muss eingebracht werden).
- Gebühren für Nebenkosten (z.B. Strom, Wasser, Heizung, Telefon) des überlassenen Bereichs trägt der Festwirt.
- Müllentsorgung für die beiden Festhallen und den Bewirtungsbereich auf eigene Kosten (Teillumlegung auf Essenslieferanten möglich); Mülltrennung ist durch zu führen.
- Beteiligung an den Kosten des Feuerwerks der Schausteller nach Bestimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. aufgrund billigem Ermessen.
- Gestellung eines Sicherheitsdienstes für den Bewirtungsbereich Festwirt nach Vorgabe des Ordnungsamtes während des Festbetriebes.
- Beteiligung an den Kosten der Einlasskontrolle an den Zugängen zu 30 %.
- Gefahrenübernahme der von der Stadt Neumarkt i.d.OPf. überlassenen Einrichtungen (z.B. Jurahallen) ab Übergabe. Abnahme durch Stadt Neumarkt i.d.OPf. zum Ende der Nutzung, Endreinigung aller genutzten Räume und Flächen durch den Festwirt.
- Aufbauarbeiten innerhalb 10 Tagen vor dem Festbeginn, Abbauarbeiten innerhalb 4 Tagen nach Ende des Festes.

- Abbau und Stapelbildung der Bestuhlung in den Jurahallen und im Bewirtungsbereich durch den Festwirt; Prüfung auf Beschädigung durch Stadt Neumarkt i.d.OPf. (nur Bestuhlung die im Eigentum der Stadt Neumarkt i.d.OPf. steht).

Die Nichterfüllung eines oder mehrerer der in der vorstehenden Aufzählung genannten Punkte führt zum Ausschluss der Bewerbung. Der Bewerber muss sämtliche Leistungen selbst bzw. mit seiner eigenen Firma erbringen. Eine Einbeziehung eines Subunternehmers ist nur mit Zustimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. möglich.

Die wesentlichen Aufgaben der Stadt Neumarkt i.d.OPf., die auch Gegenstand des zu schließenden Vertragsverhältnisses mit der Stadt Neumarkt i.d.OPf. werden, sind informativ:

- Verpachtung der Großen und Kleinen Jurahalle (ohne Küche, beim Frühlingsfest ohne Kleine Jurahalle) mit Nebenräumen, der Fläche des Biergartens (Bewirtungsbereich) und des Weinzeltens und damit Übergang des Hausrechts. Es besteht kein Rechtsanspruch auf die Überlassung der o.g. Räume und Flächen, soweit diese auch der Stadt Neumarkt aufgrund baulicher Veränderungen oder anderer Umstände tatsächlich nicht zur Verfügung stehen. Soweit keine Ersatzräume (z.B. Zelte) bereitgestellt werden können, ist die Pacht anteilig zu reduzieren.
- Auf- und Abbau der Deckendekoration und Beleuchtung Große und Kleine Jurahalle (nur JURA-Volksfest); Veränderung der Gestaltung der Hallen (innen und außen, z.B. Einbringen von Schmuck, Aufbauten) sind nur mit Genehmigung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. zulässig. Vergaberichtlinien für die Zulassung
- Auf- und Abbau der Essensbox in der Großen Jurahalle (nur JURA-Volksfest).
- Bühnenauf- und Abbau in beiden Jurahallen (Frühlingsfest nur Große Halle).
- Auf- und Abbau von Begrenzungsecken für Fluchtwege in der Großen Jurahalle.
- Gestellung und Aufstellen der Bestuhlung (Biergarnituren) für beide Jurahallen nach Plan (nicht Biergarten und Weinzelt).
- Gestaltungshoheit in den Festhallen; Einbauten und Veränderungen sind nur nach Genehmigung der Stadt Neumarkt zulässig.
- Überlassung von Lagerräumen in der Großen und Kleinen Jurahalle.
- Überlassung eines Festbüros in der Kleinen Jurahalle (Volksfest) und in der Großen Jurahalle (Frühlingsfest).
- Vorbereitung der Fläche Weinzelt und Abbau von Begrenzungen.
- Gestellung der Hygieneartikel im WC-Bereich (WC-Papier, Seife, Handtuchpapier, Reinigungsmaterial).
- Zusätzlicher WC-Container bei Kleiner Jurahalle (nur beim JURA-Volksfest; Beschaffung und Anschluss).
- Auf- und Abbau von nötigen Abgrenzungen (Parkplätze, Absperrung mit Gittern). Tägliche technische und optische Prüfung der WC-Anlage und technische Einrichtungen und Ausführung von Kleinreparaturen (diese aber gegen Kostenerstattung durch Festwirt).
- Nur Rufbereitschaft eines Hausmeisters für Notfälle, kein Dauerdienst vor Ort.
- Beauftragung und Kostenübernahme der Reinigung Freiflächen (nicht Bestuhlungsbereich) durch Stadt Neumarkt (Kehrmaschine).
- Reinigung und technische Überwachung des Brunnens am Festplatz.

b) Für die Festbrauerei:

- Allgemeine Zuverlässigkeit
- Fachliche Eignung und Qualifikation
- Ortsansässigkeit in Neumarkt i.d.OPf. und traditionelle Lieferbrauerei
- Festbier muss aus eigener Herstellung stammen und in Neumarkt i.d.OPf hergestellt werden

Die **Aufgaben und wesentlichen Verpflichtungen** der Festbrauerei, die vom Bewerber zu bestätigen sind und Gegenstand des zu schließenden Vertragsverhältnisses mit der Stadt Neumarkt i.d.OPf. werden, sind:

- Erfüllung der der Brauerei obliegenden folgenden Aufgaben und Verpflichtungen, die wesentlicher Vertragsbestandteil werden:

Die Stellung von

- eigens für das JURA-Volksfest eingebrautem Festbier, geliefert in Ausschankcontainern, zu einem Höchstpreis von 200 €/hl netto.
- Festbier zum Frühlingsfest, geliefert in Ausschankcontainern zu einem Höchstpreis von 200 €/hl netto.
- Für die Abnahme von alkoholfreiem Bier, weiteren Biersorten (außer Festbier) sowie alkoholfreien Getränken ist eine verbindliche Preisliste vorzulegen, die im Vorfeld zwischen dem Festwirt und der bewerbenden Brauerei vereinbart wurde. Soweit keine Einigung erzielt werden kann, entscheidet die Stadt Neumarkt i.d.OPf. nach billigem Ermessen.
- In jedem Fall besteht für die Getränke liefernde Brauerei für den Ausschank des Festwirts in den Jurahallen und den Biergarten sowie in den Bars und Pilsständen (hier nur Bier) und bei den sonstigen Getränkeverkaufsstellen (Fieranten) eine Abnahmeverpflichtung der Betreiber, wobei die konkrete Festlegung des Sortiments dem Abnehmer obliegt. Hierbei kann auf marktübliche Getränke zurückgegriffen werden. Ausgeschlossen hiervon sind generell Weine, generell Spirituosen darüber hinaus auch Säfte und Limonaden für Mischgetränke an Cocktailständen, an den Bars und im Weinzelt.
- Darüber hinaus muss die liefernde Brauerei zwingend erfüllen:
 - Zahlung der derzeitigen Getränke rückvergütung an die Stadt Neumarkt i.d.OPf. (Bier: 36,00 €/hl und alkoholfreie Getränke 15,00 €/hl zzgl. jeweils gültiger Mehrwertsteuer.
 - Zuschuss der Brauerei an die Stadtwerke Neumarkt i.d.OPf. zur Unterstützung des Volksfestbusses (nur beim JURA-Volksfest) mit je 1 € pro verkauftem Hektoliter Bier.
 - Beteiligung zu 1/3 an den Inseratskosten der Stadt Neumarkt i.d.OPf. Die Gestaltung der Inserate übernimmt die Stadt Neumarkt i.d.OPf.
 - Kostenfreie Gestellung der Schankanlagen, Container und Pilsständen und sonstigen technischen Einrichtungen einschließlich Service zum Ausschank der gelieferten Getränke. Die o.g. Gegenstände müssen in einem technisch und optisch einwandfreien Zustand sein und dem aktuellen technischen und optischen Standard entsprechen. Die Pilsstände müssen einen integrierten Kühlraum beinhalten.
 - Kostenfreie Überlassung und Lieferung der Sitz-Garnituren (herkömmliche Biergarnituren ohne Lehne) für den Biergarten; die Garnituren müssen sich in gutem, unbeschädigtem Zustand befinden.

Soweit bewerbende Brauereien diese Kriterien erfüllen und insbesondere der maximal vorgegebene Höchstpreis für die Getränke nicht überschritten ist, erfolgt eine Vergabe in einem dreijährigen Turnus, beginnend beim Volksfest 2010 mit der Gansbrauerei, die bei Einhaltung der Vergabekriterien auch Festbrauerei für das Frühlingsfest 2011 sein wird. Für das JURA-Volksfest 2011 und das Frühlingsfest 2012 ist bei Einhaltung obiger Kriterien die Neumarkter Lammsbräu vorgesehen, beim JURA-Volksfest 2012 und beim Frühlingsfest 2013 unter gleichen Voraussetzungen die Brauerei Glossner. Dieser Turnus soll sich in den Folgejahren wiederholen. Erfüllt eine entsprechend dem Turnus vorgesehene Brauerei die Vergabekriterien nicht, so rückt die nächste dem Turnus und den Vergabekriterien entsprechende Brauerei für das JURA-Volksfest des einschlägigen Jahres und das Frühlingsfest des folgenden Jahres nach. Anschließend wird der dargestellte Turnus fortgesetzt.

c) Für Essensgeschäfte:

- Vertragserfüllung
(z.B. Zahl der bisherigen Zulassungen, frühere Beanstandungen, Einhaltung der Betriebsvorschriften)
- Volksfesterfahrung
- Fachkenntnis
- Zuverlässigkeit
- Service
- Darstellung der Lieferanten, hier wird besonderer Wert auf regionale Lieferanten gelegt
- Ortsansässigkeit; Ortsansässige Unternehmen werden bevorzugt
- Durchführung (z.B. persönliche Anwesenheit, Erreichbarkeit, Erscheinungsbild von Betreiber und Personal, Sauberkeit)
- Attraktivität des Geschäfts (Erscheinungsbild, Gestaltung, Ausstattung, technischer Standard, Warenangebot, Anziehungskraft, Tradition, Neuheit, Platzbedarf, Preisgestaltung, Verbraucher-, Familien- und Umweltfreundlichkeit, Barrierefreiheit, Qualität und Preisgestaltung des Warenangebots)

Aufgaben und wesentliche Verpflichtungen des Essenstandbetreibers, die vom Bewerber zu bestätigen sind und Bestandteil des zu schließenden Vertragsverhältnisses mit der Stadt Neumarkt i.d.OPf. werden, sind insbesondere:

- Bezug von Bier und alkoholfreien Getränken ausschließlich über die Getränke liefernde Brauerei, wobei die konkrete Festlegung des Sortiments dem Abnehmer obliegt. Hierbei kann auf marktübliche Getränke zurückgegriffen werden.
- Verkauf von Bier und alkoholischen Getränken nur nach ausdrücklicher Ausnahmegenehmigung im Vertrag mit der Stadt Neumarkt i.d.OPf. zulässig.
- Ordnungsgemäßer Betrieb eines geeigneten Fettabscheiders, soweit fetthaltige Abwässer in die städtische Kanalisation eingeleitet werden.
- Beteiligung an den Kosten zur Müllentsorgung und an den Kosten des Feuerwerks der Schausteller nach Bestimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. aufgrund billigem Ermessen.

Die Nichterfüllung eines oder mehrerer der in der vorstehenden Aufzählung genannten Punkte führt zum Ausschluss der Bewerbung. Der Bewerber muss sämtliche Leistungen selbst bzw. mit seiner eigenen Firma erbringen. Die Einbeziehung eines Subunternehmers ist nur mit Zustimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. möglich.

d) Für die Hähnchen- und Hax'n-Braterei (einschl. Ausgabe für Essensbox):

- Vertragserfüllung (z.B. Zahl der bisherigen Zulassungen, frühere Beanstandungen, Einhaltung der Betriebsvorschriften)
- Langjährige Erfahrung des Bewerbers, bei juristischen Personen des Vertretungsberechtigten, in der Essensbewirtung von mehrtägigen Gastronomiegroßveranstaltungen mit wenigstens 5000 Besuchern/Tag z.B. bei größeren Volksfesten
- Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit; insbesondere bei erforderlicher Ausgabe großer Essensmengen in kurzen Zeiträumen (z.B. beim Seniorennachmittag)
- Fachkenntnis
- Guter Service und ansprechende Aufmachung der Verkaufsstätten und der angebotenen Waren
- Durchführung (z.B. persönliche Anwesenheit, Erreichbarkeit, Erscheinungsbild von Betreiber und Personal, Sauberkeit)
- Attraktivität des Geschäfts (Erscheinungsbild, Gestaltung, Ausstattung, technischer Standard, Warenangebot, Anziehungskraft, Tradition, Neuheit, Platzbedarf, Preisgestaltung, Verbraucher-, Familien-, Behinderten- und Umweltfreundlichkeit, Barrierefreiheit, Qualität und Preisgestaltung des gesamten Warenangebots (hier Darstellung von Lieferanten, Qualität, Gewicht p. Portion VK-Preise p. Portion brutto).

Hierbei müssen Gewichtsangaben über folgendes Speisenangebot (Mindestangebot) gemacht werden:

- Rohgewicht ganzes Hähnchen (mind: 1.100 g); Preis pro ½ Hähnchen mit Semmel
 - Rohgewicht Port. Schweinshaxe (mind. 700 g); Preis pro Port. mit Semmel
 - Rohgewicht ganze Ente (mind. 2.400 g); Preis pro ½ Ente mit Semmel
 - Gewicht Port. Halsbraten oder Rollbraten (mind. 400 g); Portionspreis mit Semmel
 - Gewicht Port. Kartoffelsalat (mind. 250 g); Preis pro Portion
 - Gewicht Port. Gurkensalat (mind. 250 g); Preis pro Portion
 - optional: Rohgewicht Kalbshaxe (1.500 – 2.000 g); Verkaufspreis pro Haxe mit Semmel
- Ortsansässige Unternehmen werden bevorzugt.
 - Bei erstmaliger Zulassung Vorlage einer selbstschuldnerischen Bürgschaft einer deutschen Bank über
 - 25.000 € beim JURA-Volksfest
 - 3.000 € beim Frühlingsfest.Alternativ ist die Stellung einer Kautions in vorgenannter Höhe möglich.
 - Verbindliche Mitteilung der Verkaufspreise aller angebotenen Waren; Änderungen sind nur im Einvernehmen mit der Stadt Neumarkt in begründeten Fällen möglich. (**Gewichtungsfaktor 2-fach**).
 - Angabe des an die Stadt Neumarkt i.d.OPf. abzuführenden Pachtzinses im Zusammenhang mit dem Frühlingsfest bzw. dem JURA-Volksfest. (**Gewichtungsfaktor 2-fach**).

Aufgaben und wesentliche Verpflichtungen des Betreibers der Hähnchen- und Hax'n-Braterei, die vom Bewerber zu bestätigen und Gegenstand des zu schließenden Vertragsverhältnisses mit der Stadt Neumarkt i.d.OPf. werden, sind insbesondere:

- Ein Verkauf von Getränken ist nicht gestattet.
- Ordnungsgemäßer Betrieb eines Fettabscheiders, soweit fetthaltige Abwässer in die städtische Kanalisation eingeleitet werden. Für den Anschluss an ortsfeste

Fettabscheider wird für beide Feste gesamt eine Gebühr von 300,00 € zzgl. Mehrwertsteuer von der Stadt Neumarkt erhoben.

- Beteiligung an den Kosten des Feuerwerks der Schausteller nach Bestimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. aufgrund billigem Ermessen.
- Beteiligung an den Container- und Müllentsorgungskosten des Festwirts; die Höhe vereinbaren der Festwirt und der Bewerber.
- In den Jurahallen, im Zwischenbau und im Biergarten darf es den Besucher nicht untersagt werden, selbst mitgebrachte bzw. bei anderen Essensständen erworbene Speisen zu verzehren.
- Gewährung eines Rabatts an die Stadt Neumarkt für überlassene Essensmarken und Bewirtungen. Die Rabatthöhe ist im Angebot anzugeben. Die Menge der Essensmarken legt die Stadt Neumarkt i.d.OPf. fest. Hier sind gesondert Rabatte für den Seniorennachmittag anzugeben.
- Abschluss einer geeigneten Haftpflichtversicherung.
- Neben- und Verbrauchskosten werden gesondert nach Zählerablesung erhoben.
- Beteiligung an den Kosten der Einlasskontrolle an den Zugängen zu 8 %.

Die Nichterfüllung eines oder mehrerer der in der vorstehenden Aufzählung genannten Punkte führt zum Ausschluss der Bewerbung. Der Bewerber muss sämtliche Leistungen selbst bzw. mit seiner eigenen Firma erbringen. Die Einbeziehung eines Subunternehmers ist nur mit Zustimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. möglich.

Die wesentlichen Aufgaben der Stadt Neumarkt i.d.OPf. sind informativ:

- Bereitstellung eines Grill- und Verkaufsraums (Küche) im Zwischenbau der Jurahallen mit den zugehörigen Nebenräumen im derzeitigen Zustand und gereinigt. Die Einrichtung ist vom Bewerber einzubringen. Soweit durch Baumaßnahmen diese Räume ganz oder teilweise, vorübergehend oder dauerhaft nicht mehr zur Verfügung stehen, muss der Bewerber die notwendigen Einrichtungen selbst stellen
- Überlassung von Stellflächen hinter dem Zwischenbau für Mannschafts- und Versorgungswägen
- Es besteht kein Rechtsanspruch auf die Überlassung der o.g. Räume und Flächen, soweit diese auch der Stadt Neumarkt aufgrund baulicher Veränderungen oder anderer Umstände tatsächlich nicht zur Verfügung stehen.
- Grundreinigung der Küche nach dem JURA-Volksfest; hier Kostenbeteiligung des Bewerbers zu 2/3 an den Gesamtkosten

e) Für den attraktiven Imbissstand vor der Großen Jurahalle:

- Vertragserfüllung (z.B. Zahl der bisherigen Zulassungen, frühere Beanstandungen, Einhaltung der Betriebsvorschriften)
- Langjährige Erfahrung des Bewerbers, bei juristischen Personen des Vertretungsberechtigten, in der Essensbewirtung von mehrtägigen Gastronomiegroßveranstaltungen, z.B. bei größeren Volksfesten
- Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit
- Fachkenntnis
- Guter Service und ansprechende Aufmachung der Verkaufsstätten und der angebotenen Waren
- Durchführung (z.B. persönliche Anwesenheit, Erreichbarkeit, Erscheinungsbild von Betreiber und Personal, Sauberkeit)
- Attraktivität des Geschäfts (Erscheinungsbild, Gestaltung, Ausstattung, technischer Standard, Warenangebot, Anziehungskraft, Tradition, Neuheit, Platzbedarf, Preisgestaltung, Verbraucher-, Familien-, Behinderten- und Umweltfreundlichkeit,

Barrierefreiheit, Qualität und Preisgestaltung des gesamten Warenangebots (hier Darstellung von Lieferanten, Qualität, Gewicht p. Portion VK-Preise p. Portion brutto). Hierbei müssen Gewichtsangaben über folgendes Speisenangebot (Mindestangebot) gemacht werden:

- Bratwurstsemmel (Gewicht und Anzahl der Bratwürste) (mind. 2 Bratwürste á 50 g);
- Rohgewicht Portion Schaschlik (mind. 200 g);
- Gewicht Fischsemmel, Lachssemmel (Scheibenlachs!), etc. (nur Auflage, mind. 100 g);
- Rohgewicht Portion Steaksemmel (mind. 170 g);
- Port. Pommes frites (Durchmesser mind. 10 mm; Port. mind. 250 g);
- Rohgewicht Port. Fleischküchl (mind. 140 g);
- Ortsansässige Unternehmen werden bevorzugt.
- Verbindliche Mitteilung der Verkaufspreise aller angebotenen Waren; Änderungen sind nur im Einvernehmen mit der Stadt Neumarkt in begründeten Fällen möglich. (**Gewichtungsfaktor 2-fach**).

Aufgaben und wesentliche Verpflichtungen des Betreibers des Imbissstandes, die vom Bewerber zu bestätigen und Gegenstand des zu schließenden Vertragsverhältnisses mit der Stadt Neumarkt i.d.OPf. werden, sind insbesondere:

- Der Betreiber verpflichtet sich an die Stadt Neumarkt i.d.OPf. für den Betrieb des Imbissstandes einen **festen Pachtzins** abzuführen:
 - für das Frühlingsfest: 1.100,00 € netto
 - für das Volksfest: 4.000,00 € netto
- Ein Verkauf von Getränken ist nicht gestattet.
- Ordnungsgemäßer Betrieb des vorhandenen Fettabscheiders, soweit fetthaltige Abwässer in die städtische Kanalisation eingeleitet werden. Für den Anschluss an ortsfeste Fettabscheider wird für beide Feste gesamt eine Gebühr von 100,00 € zzgl. Mehrwertsteuer von der Stadt Neumarkt erhoben.
- Beteiligung an den Kosten des Feuerwerks der Schausteller nach Bestimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. aufgrund billigem Ermessen.
- Beteiligung an den Container- und Müllentsorgungskosten des Festwirts; die Höhe vereinbaren der Festwirt und der Bewerber.
- In den Jurahallen, im Zwischenbau und im Biergarten darf es den Besucher nicht untersagt werden, selbst mitgebrachte bzw. bei anderen Essensständen erworbene Speisen zu verzehren.
- Gewährung eines Rabatts an die Stadt Neumarkt für überlassene Essensmarken und Bewirtungen. Die Rabatthöhe ist im Angebot anzugeben. Die Menge der Essensmarken legt die Stadt Neumarkt i.d.OPf. fest.
- Abschluss einer geeigneten Haftpflichtversicherung.
- Neben- und Verbrauchskosten werden gesondert nach Zählerablesung erhoben.
- Beteiligung an den Kosten der Einlasskontrolle an den Zugängen zu 2 %.
- Bereitstellung eines geeigneten Verkaufsstandes (max. Maß B 8m x T 6m); hierbei ist an drei Seiten eine Ausgabe zu gewährleisten. Bauordnungsrechtliche gesetzliche Vorgaben (z.B. Brandschutz) sind zu beachten.
- Die **Beleuchtung des Verkaufsstandes** ist Teil des Beleuchtungskonzepts in diesem Bereich des Biergartens, so dass die Außenbeleuchtung im Umkreis von 20 m mit 50 Lux unter Berücksichtigung der Bodenreflektion bei Asphaltbelag bereitgestellt werden muss. (Bilder/Pläne des Verkaufsstandes sind vorzulegen)

Die Nichterfüllung eines oder mehrerer der in der vorstehenden Aufzählung genannten Punkte führt zum Ausschluss der Bewerbung. Der Bewerber muss sämtliche Leistungen selbst bzw. mit seiner eigenen Firma erbringen. Die Einbeziehung eines Subunternehmers ist nur mit Zustimmung der Stadt Neumarkt i.d.OPf. möglich.

Die wesentlichen Aufgaben der Stadt Neumarkt i.d.OPf. sind informativ:

- Bereitstellung einer Stellfläche für den Verkaufsstand von B 8 x T 6 m sowie einer Fläche von B 12m x T 3m für Kühl-, Lager- und Spülflächen.
- Überlassung von kleinen Stellflächen hinter dem Zwischenbau für Mannschafts- und Versorgungswägen

3.2

Für Neubewerber bei den Essengeschäften bzw. bei Bewerbern, die bislang noch nicht zum Zuge kamen, wird eine städtische Verkaufseinrichtung gegen Pachtzinszahlung als Wechselplatz vorgehalten. Der Pachtzins beträgt 55,00 €/Tag zzgl. Mehrwertsteuer. Aufbau- und Abbaukosten werden gesondert berechnet. Wer den Auf-/ Abbau vornimmt, bestimmt ausschließlich die Stadt Neumarkt i.d.OPf..

Die Vergabekriterien dieser Richtlinie gelten, insbesondere, wenn mehrere geeignete Bewerber für den Wechselplatz vorhanden sind, entsprechend.

3.3

Es soll ein ausgewogenes Verhältnis von Vertrautem und Neuem erreicht werden, wobei ein Anspruch auf Zulassung zum Fest oder auf einen bestimmten Standplatz nicht besteht.

3.4

Gehen mehr Anträge ein, als Plätze bzw. zu vergebende Stellen vorhanden sind, ist eine objektive Auswahl nach den in diesen Richtlinien beschriebenen persönlichen und sachlichen Vergabekriterien vorzunehmen.

Soweit diese Vergaberichtlinien keine Gewichtungsfaktoren vorsehen, werden die Vergabekriterien gleich gewichtet. Eine Bewertung erfolgt mit

0 Punkten bei fehlender Angabe oder Nichterfüllung des Kriteriums

1 Punkt bei teilweiser Erfüllung des Kriteriums

2 Punkten bei vollumfänglicher Erfüllung des Kriteriums (bei Angaben des Pachtzinses das höchste Gebot bei Angaben von Verkaufspreisen der niedrigste Preis)

3.5

Mehrfachzulassungen sind unter Berücksichtigung der Ausgewogenheit der vorhandenen Angebote grundsätzlich möglich.

3.6

Im Zuge der Bearbeitung der Bewerbungen können geschäftliche und persönliche Daten elektronisch gespeichert, an Dritte weitergegeben und insbesondere Name, Anschrift, Telefonnummer und Geschäftsart in einer Zulassungsliste veröffentlicht werden.

3.7

Die Stadt Neumarkt i.d.OPf. behält sich im Rahmen der Privatautonomie ausdrücklich vor, diese Vergaberichtlinien ergänzenden oder konkretisierenden Regelungen in den schriftlichen Nutzungsvertrag einzubringen bzw. dort zu vereinbaren. Insoweit können vom Bewerber auch die hierzu nötigen Auskünfte und Nachweise eingefordert werden.

4. Zuständigkeit für die Vergabe

Über die Zulassung des Festwirts, der Hähnchen- und Hax'n-Braterei, des Imbissstandes vor der Großen Jurahalle und der Festbrauerei entscheidet der Verwaltungs- und Kultursenat der Stadt Neumarkt i.d.OPf., soweit nicht der Stadtrat nach dessen Geschäftsordnung wegen Überschreitung des Auftragswerts zuständig ist. Über die Zulassung der sonstigen Essengeschäfte entscheidet der Oberbürgermeister im Benehmen mit dem Festausschuss der Stadt Neumarkt i.d.OPf..

5. Ausschluss von Bewerbern

5.1

Von der Vergabe sind verspätet eingegangene Bewerbungen auszuschließen.

5.2

Von der Vergabe sollen außerdem ausgeschlossen werden:

- a) unvollständige Bewerbungen, sofern der Bewerber von der Stadt Neumarkt i.d.OPf nachgeforderte Angaben, Erklärungen und Nachweise nicht innerhalb der ihm gesetzten Nachfrist nachreicht.
- b) Bewerbungen, die die Ausschreibungsbedingungen nicht erfüllen, insbesondere, wenn Sicherheitsmängel zu erwarten sind,
- c) Bewerbungen, bei denen die tatsächlichen Verhältnisse nicht mit den Angaben in der Bewerbung übereinstimmen z.B. bei Veränderungen nach Bewerbungsschluss,
- d) Bewerbungen für Geschäfte, die nicht vom Inhaber selbst betrieben werden,
- e) Bewerber, die bei vergangenen Veranstaltungen gegen Vertragspflichten, Anordnungen des Veranstalters oder gesetzliche Bestimmungen verstoßen haben,
- f) Bewerber, die ihrer Zahlungsverpflichtung bei Veranstaltungen oder einer sonstigen Abgabepflicht nicht nachgekommen sind (die Einholung von Nachweisen ist vom Bewerber zu ermöglichen)
- g) Bewerber, die sich in der Vergangenheit als unzuverlässig erwiesen haben,
- h) Bewerber, die ein vorgeschriebenes Formblatt nicht nutzen.

6. Bekanntgabe der Vergabe- und Auswahlentscheidungen

Nach Durchführung des Zulassungsverfahrens geht den Bewerbern mittels Bescheid eine Entscheidung zu.

7. Nachträgliche Zulassungen

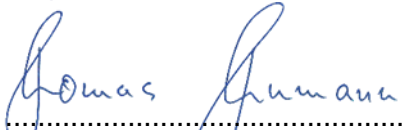
Macht ein Bewerber von seiner Zulassung keinen Gebrauch oder werden durch andere Umstände nachträgliche Zulassungen notwendig, so ist aus dem Kreis der fristgerecht eingegangenen und grundsätzlich geeigneten Bewerbungen ein Ersatzbewerber zuzulassen. Ist ein entsprechender Ersatz aus diesem Kreis nicht zu erreichen, kann freihändig ein anderer geeigneter Bewerber zugelassen werden.

Die Vergabekriterien in dieser Richtlinie gelten entsprechend.

8. Rücknahme und Widerruf der Zulassung

Erfolgt der Abschluss eines Vertrages (Nr. 1.4) mit der Stadt Neumarkt i.d.OPf. nicht oder wird ein geschlossener Vertrag wieder aufgelöst oder aus sonstigen Gründen beendet, so erfolgt auch die Rücknahme oder der Widerruf der Zulassung.

Neumarkt i.d.OPf., 09. November 2023



Thomas Thumann
Oberbürgermeister

Anlage
Lagepläne