Landshuter Dulten

- Festzeltbetrieb -

Stadt Landshut
Referat 3
Ordnungsamt

Bewertungskriterien

Die Vergabe der Standplätze bei den Dulten der Stadt Landshut (Vergnügungsdult, Verkaufsdult) erfolgt in einem Auswahlverfahren anhand der nachfolgenden Bewertungskriterien und nach der Richtlinie der Stadt Landshut für die Zulassung zu den Volksfesten (Vergaberichtlinie) in der jeweils gemäß Beschluss des Stadtrates geltenden Fassung.
Derzeit wendet die Stadt Landshut 11 Einzelkriterien für die Bewertung zur Vergabe der Festzelte an. Es können 0 bis 5 Punkte je Kriterium erreicht werden (0 = trifft nicht zu, 1 = mangelhaft, 2 = ausreichend gegeben, 3 = durchschnittlich, 4 = trifft voll zu, 5 = trifft besonders gut zu). In der Multiplikation mit der prozentualen Gewichtung des jeweiligen Kriteriums und durch Addition der sich so ergebenden Punkte entsteht der Gesamtpunktewert. Die beiden Hauptkriterien „Attraktivität“ und „Persönliche Eignung“ werden dabei im Verhältnis 65% zu 35% gewichtet.

Nr.	Bewertungskriterium	Erläuterung	Wertung %
Attraktivität			**65**
1	Qualität der Produkte	Sie stellt das zentrale Kriterium der Attraktivität dar und wird deshalb am höchsten gewichtet. Positiv bewertet wird das Angebot von nach dem Öko-Landbaugesetz zertifizierten Bio-Speisen, Bio-Komponenten (Bio-Speisekomponenten) und Biozutaten, die auf der Speisekarte ausgewiesen sind. Je höher der bescheinigte Bio-Anteil an der gesamten Speisekarte ausgelobt wird, desto höher fällt die Bewertung aus. Die auf den Verarbeiter (Festzeltbetrieb) ausgestellten Zertifizierungen der zugelassenen Kontrollstellen sind - sofern bereits zum Bewerbungsschluss vorhanden - vorzulegen. Daneben wirken sich gleichermaßen die Verwendung regionaler Produkte (Herkunft von verarbeiteten Lebensmittelkomponenten bzw. Lebensmittelendprodukten aus einem Umkreis um den Veranstaltungsort von max. 100 km) sowie qualitativ hochwertiger Produkte positiv aus; Nachweise zur Regionalität (z. B. Belieferungs-/Einkaufsnachweis für die entsprechende Veranstaltung) und der Produktqualität (z. B. geltendes „DLG“-Qualitätssiegel, etc.) sind hierzu zwingend vorzulegen. Bewertungsgrundlage sind auch Anzahl und Qualifikation des Personals für Speisenzubereitung und Küchen-/Schankdienst. Positiv ins Gewicht fällt die frische Zubereitung der Produkte vor Ort. Nicht positiv wirkt sich aus, wenn „Billigprodukte“ verwendet oder fertig zubereitete Speisen angeboten werden; ebenso, wenn bei der Speisenzubereitung an fachlich geeignetem oder zahlenmäßig angemessenem Personal gespart wird.	20
2	Preisgestaltung	Grundsätzlich maßgeblich ist, dass Preise kalkuliert werden, die für die hiesige Veranstaltung marktüblich sind, d. h. diese weder überzogen noch ungewöhnlich niedrig angesetzt werden. Innerhalb dieses Rahmens werden günstige Preise der abgefragten Speisen und Getränke positiv bewertet.	10

		Positiv berücksichtigt werden auch vergünstigte Einzel-/ Paketangebote für Familien.	
3	Service	In die Wertung fließt die einschlägige Qualifizierung/Erfahrung des Bewerbers sowie Anzahl und Qualifizierung/Erfahrung des Bedienungspersonals ein. Auch die angebotenen Kundendienstleistungen werden berücksichtigt (z. B. Reservierungsmöglichkeiten, Service für Gruppen). Es wird auch bewertet, wie viel Personal zu welchen Zeiten der Festzeltbetreiber in den von ihm zu betreuenden Toiletten(-anlagen) einsetzt.	8
4	Familienfreundlichkeit	Die Bewertung der Familienfreundlichkeit stellt darauf ab, welche Maßnahmen/Einrichtungen insbesondere Familien zu Gute kommen (z. B. Stellplätze für Kinderwägen, Kinderstühle, Zurverfügungstellung von Unterhaltungsmaterial etc.). Dazu gehören auch am „Familientag“ (Donnerstag) speziell gestaltete Angebote und veranstaltete Kinderunterhaltungsprogramme (z. B. Kasperltheater, Zauberer, Kinderband).	5
5	Technischer Standard/ Umweltschutz	In die Wertung fließen der technische Stand des Festzelts und der dazugehörigen Ausstattung samt Inventar (z. B. Zustand bzw. Alter, Barrierefreiheit, behindertengerechte Nutzungsgestaltung, Geräuschpegel des Festzeltbetriebs, Musikanlage) sowie nachhaltige Maßnahmen zum Umweltschutz ein. Offenkundige bzw. nachgewiesene effektive Beiträge/Investitionen zur Ökologie/zum Umweltschutz werden positiv bewertet; dazu zählen insbesondere energieeffiziente Ausstattung* und Beleuchtung, Energie-Monitoring, Solarstromerzeugung am Geschäft*, Recycling-Maßnahmen* bzw. Maßnahmen zur Vermeidung von Müll* (z. B. durch Verwendung umweltschonender Verpackungsmaterialien), Umweltmanagementsystem* (z. B. nach E-MAS, DIN EN ISO 14001, Ökoprofit), eigene Leitlinien zum Umweltschutz*, CO_2-Neutralität*, besonders umweltschonende Betriebsmittel* (z. B. Hydrauliköle, Schmierfette, Kraftstoffe), besonders umweltschonende Reinigungsmittel* (z. B. „Euroblume“), umweltschonende Betriebsfahrzeuge*, regionale Lieferanten bzw. Belieferung*, Kooperation mit sozialen Organisationen* (z. B. Weitergabe von Lebensmitteln an die „Tafel“). Die Angaben sind zu erläutern und/oder mit entsprechenden Nachweisen bzw. Zertifikaten zu belegen. Bewerber mit eigener Zertifizierung* im Bereich Öko-, Bio- oder Fairtrade-Qualität werden zudem positiv berücksichtigt. ***) Bitte beachten:** Entsprechende Nachweise bzw. Zertifikate sind zwingend vorzulegen! Sollten Merkmale des Geschäfts bzw. Inventar/Ausstattung oder Merkmale anderer einschlägiger Gegenstände (z. B. Material, Betriebsmittel, Betriebsfahrzeuge) für eine Bewertung in Frage kommen, so findet eine Berücksichtigung nur statt, wenn der Bewerber während der Veranstaltung Eigentümer oder Besitzer ist. Der Besitz ist nachzuweisen (z. B. durch Überlassungsvertrag).	8

6	Unterhaltungsprogramm	Die Landshuter Dult ist eine überwiegend traditionell ausgerichtete Veranstaltung. Es wird Wert gelegt auf ein ausgewogenes und abwechslungsreiches Musikprogramm (Mischung aus volkstümlicher Musik und Show-/Partybands). Daneben findet die Gestaltung des vom Festwirt ausschließlich in Eigenleistung organisierten Rahmenprogramms (z. B. Sonderveranstaltungen, -aktionen) Eingang in die Bewertung.	5
7	Zeltgestaltung, Biergarten, Bewirtungskonzept	Maßgeblich für eine positive Bewertung sind eine ansprechende Außengestaltung des Festzeltes (äußeres Erscheinungsbild) und eine ebensolche Innengestaltung. Bewertet werden daneben das Beleuchtungskonzept, Dekoration und Tischschmuck. Beim Biergarten wird auf eine gute Begehbarkeit des Untergrundes und die Ausstattung mit Sonnenschutz (soweit keine Beschattung durch Bäume) abgestellt. Berücksichtigt wird auch, welche Maßnahmen der Festwirt trifft, um die Sauberkeit des Bewirtungsbereichs (Zelt und Biergarten) zu gewährleisten und das Angebot für Raucher im Außenbereich. Bewertet wird ebenso das Bewirtungskonzept.	9
Persönliche Eignung			**35**
8a	Bekannt und bewährt (alternativ 8b)	Hier wird positiv bewertet, wenn der Bewerber ein langjähriger, Stammbeschicker in Landshut ist und aus vorangegangenen Teilnahmen an Landshuter Dulten als beliebt und kundenfreundlich einzustufen ist (Besucherresonanz, Erkenntnisse des Veranstalters). Daneben fließt die bisherige Vertragserfüllung in die Betrachtung ein (z. B. Pünktlichkeit der Platzgeldzahlungen, Jugendschutz, Ordnungskräfte, Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen und Anweisungen auf dem Veranstaltungsgelände). Auch die nachweisliche Teilnahme an anderen Volksfesten und vergleichbaren Veranstaltungen kann positiv berücksichtigt werden (Vorlage entsprechender Referenz-/Empfehlungsschreiben und/oder Zulassungsverträge). Zur Beurteilung der sicherheits-, gewerbe- und lebensmittelrechtlichen Eignung sind **zwingend** ein **Auszug aus dem Gewerbezentralregister des Gewerbetreibenden (bei juristischen Personen zusätzlich auch von der vertretungsberechtigten Person) und** ein **Führungszeugnis für Behörden der vertretungsberechtigten Person** (siehe Ziff. 4 der Vergaberichtlinie) des Gewerbetreibenden vorzulegen, die nicht älter sind als 6 Monate zum Bewerbungsschluss.	18
8b	Neubewerber (alternativ 8a)	Neubewerber können vom Veranstalter nicht aus bekannter Einschätzung nach Nr. 8a beurteilt werden. Die Bewertung erfolgt hier v. a. anhand aussagekräftiger Referenz-/Empfehlungsschreiben und/oder Zulassungsverträge von Teilnahmen an anderen Volksfesten und vergleichbaren Veranstaltungen. Zur Beurteilung der sicherheits-, gewerbe- und lebensmittelrechtlichen Eignung sind **zwingend** ein **Auszug aus dem Gewerbezentralregister des Gewerbetreibenden (bei juristischen Personen zusätzlich auch von der vertretungsberechtigten Person) und** ein **Führungszeugnis**	18

		für Behörden der vertretungsberechtigten Person (siehe Ziff. 4 der Vergaberichtlinie) des Gewerbetreibenden vorzulegen, die nicht älter sind als 6 Monate zum Bewerbungsschluss.	
9	Ortsansässigkeit	Für jedes vollendete Jahr des ununterbrochenen Hauptwohn- oder Firmensitzes des verantwortlichen Bewerbers in der Stadt Landshut wird 1 Punkt vergeben. Weitere Betriebsstätten des verantwortlichen Bewerbers werden nicht berücksichtigt. Die Ortsansässigkeit muss zum Zeitpunkt des vergabegegenständlichen Bewerbungsschlusses bestehen. Es werden bis zu fünf zusammenhängende Jahre rückgerechnet und lückenlos vom Bewerbungsschluss aus berücksichtigt. Bei Unterbrechungen zählt nur der durchgehend ununterbrochene Zeitraum der Ortsansässigkeit vom Bewerbungsschluss bis zum letztmaligen Zuzug.	8
10	Berufsausübung/Reisegewerbe	Honoriert wird die ausschließliche Betätigung im Reisegewerbe. Bewerber, die beruflich ausschließlich im Reisegewerbe tätig sind, erhalten 5 Punkte. Bewerber, die Ihre Arbeitskraft und Arbeitszeit **nicht** ausschließlich im Reisegewerbe einsetzen oder aber aus sonstigen Gründen das Reisegewerbe nur neben einer anderen Berufsausübung betreiben, erhalten keinen Punkt.	5
11	Durchführung/Sachkenntnis	Hier wird bewertet, wie und mit welchem Engagement der Bewerber beabsichtigt, sein Festzelt zu betreiben; maßgeblich sind persönliche Anwesenheit, Erreichbarkeit, Organisation, Sorge für eine ordnungsgemäße Abwicklung und entsprechend geeignete Qualifikationen* und Zusatzqualifikationen*.	4

Stand: 2022-07-22

Landshuter Bartlmädult 2023

Festzeltbetrieb

- Bewerbungsbogen -

Bewerbungsschluss: 15.10.2022

Stadt Landshut

Referat 3
Ordnungsamt

WICHTIGER HINWEIS!

Bewertet werden nur die Angaben, die im nachstehenden Bewerbungsbogen aufgeführt sind. Die Angaben sind bindend.
Angaben, die darüber hinaus in anderer Form eingereicht werden (z. B. selbst erstelltes Bewerbungsmaterial, wie etwa Broschüren des Bewerbers) werden nicht berücksichtigt.
Dies gilt nicht für Unterlagen und Nachweise, die in den vorstehenden Bewertungskriterien oder in diesem Bewerbungsbogen ausdrücklich zur Vorlage angefordert werden (z. B. Zertifizierung, Belieferungs-/Einkaufsnachweis, Preisliste für Getränke und Speisen, Einsatzplan des Personals, Bestuhlungsplan für Festzelt und Biergarten, Bildmaterial, Nachweise/Zertifikate zum Technischen Standard/Umweltschutz, Referenz-/Empfehlungsschreiben, Zulassungsverträge, Führungszeugnis für Behörden, Auszug aus dem Gewerbezentralregister, Nachweise über Qualifikationen/Zusatzqualifikationen des Bewerbers, etc.) – siehe Ziff. 5 und 6.3 der Vergaberichtlinie.
Bitte verwenden Sie keine Ordner, Mappen, Klarsichthüllen, etc.!

Bewerber (Gewerbetreibender):

Vor-/Nachname bzw. Name des Gewerbebetriebs/der Firma/Firmenstempel:

_____

Adresse:

_____

Telefon: ***Mobil:***

_____

E-Mail:

_____

Die Bewerbung gilt für folgenden Standplatz:
(bei Mehrfachbewerbung: bitte für jeden Standplatz separaten Bewerbungsbogen verwenden!)

West ☐ **Ost** ☐ **Preysingallee** ☐

1. Qualität der Produkte

Erläuterung siehe Nr. 1 der vorstehenden Bewertungskriterien

1.1 Erzeuger (Name, Adresse): Lieferant (Name, Adresse):

Hendl:		
Bio-Hendl:		
Ente:		
Schweinshaxe:		
Schweinebraten:		
Schweineschnitzel:		
Hackfleisch:		
Sonstige Fleischwaren:		
Schweinswürstel:		
Leberkäse:		
Sonstige Wurstwaren:		
Käse (Emmentaler, nach Emmentaler Art):		
Brezen:		
Semmeln:		
Sonstige Backwaren:		
Eier:		
Milch:		
Salat, Gemüse:		
Obst:		

1.2 Die Speisen werden am Verabreichungsort frisch zubereitet: ja ☐ nein ☐

1.3 Angaben zum eingesetzten Küchenpersonal (Anzahl und Berufsqualifikation, z. B. Koch/Köchin, Küchenmeister/in, Küchenhilfe, Spüler/in etc.):

Anzahl	Berufsqualifikation

2. **Preisgestaltung** - alle Preise sind in € inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung anzugeben

Erläuterung siehe Nr. 2 der vorstehenden Bewertungskriterien

Hinweis:

- Die Angaben zu den nachfolgend zu machenden Preisangeboten sind grundsätzlich wie sämtliche in diesem Bewerbungsbogen zu den einzelnen Bewertungskriterien zu machenden Angaben bindend. Preiserhöhungen – auch einzelner Getränke und Speisen - nach dem Bewerbungsschluss bedürfen der Genehmigung der Veranstalterin und sind nur in absoluten Ausnahmefällen zulässig, z. B. bei Störung der Geschäftsgrundlage (§ 313 Bürgerliches Gesetzbuch – BGB) aus besonderem Grund. Sofern aus einem vorgenannten Grund nachträgliche Preiserhöhungen vom Bewerber beabsichtigt sind, muss eine Urkalkulation des jeweils betroffenen Produkts mit allen maßgeblichen Faktoren für die Preisbildung (ursprünglicher und erhöhter Preis) bis spätestens sechs Wochen vor Dultbeginn offengelegt und glaubwürdig nachgewiesen werden, damit einer Preiserhöhung nach Prüfung durch die Vergabestelle u. U. zugestimmt werden kann.

2.1 Preisangebot bei alkoholischen Getränken (€):

Produkt	Preis in €
1 Maß Festbier (kein Weißbier)	
1 Maß Weißbier	
1 Maß alkoholarmes Bier (0,5 Vol.-%)	
1 Radlermaß (Biermischgetränk: Helles und Brause-/Zitronenlimonade)	
1 Russenmaß (Biermischgetränk: Weißbier und Brause-/Zitronenlimonade)	
1 Goaßmaß (Biermischgetränk: Dunkles Bier, Cola und Kirschlikör)	
1 Schoppen Weißwein 0,25 l	
1 Schoppen Rotwein 0,25 l	
1 Weißweinschorle 0,5 l	

Für die Biere bzw. Biermischgetränke besteht eine Abnahmeverpflichtung bei ortsansässigen Brauereien, Ziff. 1.5 der Vergaberichtlinie.

2.2 Preisangebot bei sonstigen alkoholfreien Getränken (€):

Der Veranstalter erwartet günstigere Konditionen bei den alkoholfreien Getränken gegenüber den alkoholischen Getränken (Beschlüsse des Senats für Messen, Märkte und Dulten vom 07.10.2011 u. 31.10.2012).

Produkt	Preis in €
1 Limonade Zitrone 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	
1 Limonade Orange 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	

1 Brause 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	
1 Cola-Getränk 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	
1 Cola-Getränk light/zero 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	
1 Cola-Mix 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	
1 Apfelschorle 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	
1 Johannisbeerschorle 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	
1 Mineralwasser 0,5 l und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 0,5 l:	
1 Maß Cola-Mix und/oder alternativ 1 vergleichbares überregional bekanntes Getränk 1 l:	
1 Tasse Kaffee	

2.3 Preisangebot bei Speisen (Auszug aus dem Angebot):

Produkt	Gewichtsangabe/Mindestgewicht der Hauptkomponente der Speise	Preis in €
½ Hendl mit 1 Semmel		
½ Bio-Hendl mit 1 Semmel		
¼ Ente mit Kartoffelknödel, Soße und Blaukraut		
1 Portion Rollbraten mit Soße und Knödel oder Kartoffel-/Krautsalat		

½ hintere Schweinshaxe mit Kraut		
1 Portion Schweinebraten mit Knödel/Kartoffeln, Soße und Sauerkraut		
2 Paar Schweinswürstel mit Kraut und 1 Semmel	----------	
2 Paar Dultwürstl mit Kraut und 1 Semmel	----------	
1 Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat/Pommes Frites und Salat		
1 Portion Leberkäse mit Kartoffelsalat		
2 Fleischpflanzerl mit Soße/Ketchup und Kartoffelsalat	----------	
1 Portion Kässpatzn	----------	
1 Currywurst mit Pommes Frites und Ketchup	----------	
100 gr. Emmentaler Käse aufgeschnitten	----------	
1 große Brezn		

2.4 Angebot an vergünstigten Speisen/Getränken für Familien **an allen Veranstaltungstagen** (außer am „Familientag“):

Leistung	Preis €

Familientag:

Am sog. „Familientag“ hat der Bewerber allen Besuchern von 13.00 bis 23.00 Uhr zumindest einen beliebten Artikel zum deutlich reduzierten Preis (Abschlag min. 25 %) anzubieten.

Angebot am „Familientag“ (nur Speisen und Getränke):

Leistung	Preis €

Hinweis: Über die unter Ziff. 2.1 – 2.4 abgefragten Angebote hinaus ist eine vollständige Liste der Speisen und Getränke (Angabe von Produkt und Preis) vorzulegen, die der Bewerber bei der vergabegegenständlichen Dult anbieten wird.

3. Service

Erläuterung siehe Nr. 3 der vorstehenden Bewertungskriterien

3.1 Angaben zum Bewerber bzw. des Vertretungsberechtigten des Bewerbers:

Berufsausbildung: _____

Erfahrung in der **Tätigkeit als Festwirt**: _____ Jahre

3.2 Bedienungspersonal

3.2.1 Anzahl des eingesetzten Bedienungspersonals (Festzelt mit Biergarten):

Hinweis: Es ist hier ein Einsatzplan vorzulegen, mit welcher Personalstärke der Festwirt an welchen Veranstaltungstagen und zu welchen Betriebszeiten im Festzelt und im Biergarten grundsätzlich kalkuliert. Auslastungsbedingte Alternativ-Varianten sind anzugeben.

3.2.2 Qualifizierung:

Hier sind Angaben über die Berufsausbildung (z. B. Restaurantfachkraft) oder die Berufserfahrung (z. B. Stammpersonal, langjährige einschlägige Tätigkeit, neue Kraft) des eingesetzten Bedienungspersonals zu machen und anteilsmäßig darzustellen.

Anzahl	Berufsausbildung/Berufserfahrung

3.3 Sonstige Kundendienstleistungen:

Angaben zu sonstigen Service- und Kundendienstleistungen (z. B. Vornahme von und Kosten für Platzreservierungen, Service für Gruppen, bargeldloser Zahlungsverkehr, Online-Service usw.):

3.4 Toilettenpersonal:

In den vom Festzeltbetreiber zu betreuenden Sanitäranlagen wird folgendes Personal eingesetzt:

Anlage	von … bis (Uhr)	Anzahl	von … bis (Uhr)	Anzahl
Standplatz West: Toilettenanlagen im DWG I u. (zwei) WC-Container an der Preysingallee				
Standplatz Ost: Toilettenanlagen im DWG II u. (zwei) WC-Container am Katholikenweg				
Standplatz Preysingallee: (drei) WC-Container in der Mitte der Preysingallee				

4. Familienfreundlichkeit

Erläuterung siehe Nr. 4 der vorstehenden Bewertungskriterien

Angaben zu Maßnahmen, Einrichtungen und Aktionen, die Familien zu Gute kommen (z. B. Stellplätze für Kinderwägen, Kinderstühle, Unterhaltungsmaterial etc.):
Hinweis: Dazu gehören nicht dauerhafte Preisreduzierungen oder Familienangebote bei Speisen und Getränken. Des Weiteren auch am „Familientag“ (Donnerstag, 13.00 Uhr bis 23.00 Uhr) speziell gestaltete Sonderangebote sowie veranstaltete Kinderunterhaltungsprogramme.

5. Technischer Standard / Umweltschutz

Erläuterung siehe Nr. 5 der vorstehenden Bewertungskriterien

5.1 Bitte entsprechende Angaben eintragen (ggf. Zertifikate oder ähnliche Nachweise beifügen):

6. Unterhaltungsprogramm

Erläuterung siehe Nr. 6 der vorstehenden Bewertungskriterien

6.1 Angebot an Musikkapellen ohne Voll- und Halb-Playback:

Name Kapelle/Band	Stilrichtung (volkstümliche Musik, Show-/Partyband)

6.2 Angebot an Zusatzprogrammen und Leistungen, die vom Festwirt in **ausschließlicher Eigenleistung** veranstaltet werden:
Hinweis: Hier sind auch Aktionen anzugeben, die in Kooperation mit Medien (Presse, Radio-, Fernsehsender) geplant werden (zur Durchführung bedarf es der vorherigen Zustimmung des Veranstalters).

7 Zeltgestaltung, Biergarten, Bewirtungskonzept

Erläuterung siehe Nr. 7 der vorstehenden Bewertungskriterien

7.1 Hinweis: Hier ist aktuelles Bildmaterial (z. B. Fotos, Bildprospekt) vorzulegen, das die ausschreibungsgegenständliche Zelt-/Biergartengestaltung aussagekräftig und bewertungsfähig dokumentiert (Darstellung Festzelt: Fassadengestaltung, Innengestaltung, -ausstattung, Beleuchtungskörper, Tischgestaltung etc.; Darstellung Biergarten/Außenbereich).

7.2 Angabe der Abmessungen, Fläche, Garniturenanzahl und Sitzplätze:

7.2.1 Festzelt:

Länge x Breite x Höhe: _____ Fläche in m²: _____

Anzahl der Garnituren: _____ Anzahl der Sitzplätze: _____

7.2.2 Biergarten:

Länge x Breite x Höhe: _____ Fläche in m²: _____

Anzahl der Garnituren: _____ Anzahl der Sitzplätze: _____

Hinweise:

- Hier ist der maßgebliche Bestuhlungsplan für Festzelt und Biergarten vorzulegen.
- Eine Biertischgarnitur mit einer Standardlänge von ca. 2,20 m entspricht 8 Sitzplätzen.
- Überdachungen des Biergartens bzw. von Bewirtungsflächen im Freien (Außenbalkon, etc.), die mit der Konstruktion des Festzeltes verbunden sind, sind Bestandteil des Festzeltes und werden zur Grundfläche des Festzeltes hinzugerechnet. Die Sitzplätze von derartigen Bewirtungsbereichen werden den Sitzplätzen des Festzeltes zugerechnet.
- Ein Barbetrieb im Festzelt ist nach insbesondere folgenden Maßgaben zulässig:
  - Barbetrieb im Festzeltinnenbereich
  - Barbetrieb mittels einer geeigneten baulichen Einrichtung (z. B. Theke)
  - Bewirtungsbereich mit insgesamt max. 10 m Länge (Thekenbereich)
  - Sitz- und/oder Stehplätze mit entsprechendem Inventar (z. B. Stehtische, Sitzplatzgarnitur)
  - deutliche bauliche Abgrenzung zu den übrigen Festzeltbereichen (z. B. durch Einfriedung)
  - ausschließlich Abgabe und Konsum von Getränken; keine Abgabe von Speisen;
  - Betrieb von frühestens 20:00 Uhr bis Schankschluss
- In den Außenbereichen sind Außenverkaufs-/Abgabestellen in speziellen Bewirtungsbereichen (bspw. Weißbierkarussell) nach folgenden Maßgaben zulässig:
  - Außenverkaufs-/Abgabestelle in einem speziellen Bewirtungsbereich im Außenbereich
  - deutliche bauliche Abgrenzung vom übrigen Außenbereich (z. B. durch Einfriedung)
  - deutlich untergeordnete Größendimension zum übrigen Außenbereich des Festzelts
  - feste Sitz- und/oder Stehplätze (durch geeignete Sitzplatzgarnituren, Bestuhlung oder Stehtische)
  - Außenverkauf/Abgabe von alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken; die alkoholhaltigen Getränke selbst bzw. die jeweiligen Getränkekomponenten von Mischgetränken dürfen einen Alkoholgehalt von 14,9 % Vol. nicht überschreiten;
  - keine Speisen an der Außenverkaufs-/Abgabestelle bzw. im speziellen Bewirtungsbereich erhältlich bzw. verfügbar (weder über die Abgabestelle im Bewirtungsbereich noch über das Bedienungspersonals des restlichen Außenbereichs)
  - Außenverkauf-/Abgabe ausschließlich im Rahmen der vorhandenen Platzkapazität (Sitz- und/oder Stehplätze) des speziellen Bewirtungsbereichs; kein Außenverkauf bzw. keine Abgabe der Produkte an Besucher des übrigen Außenbereichs;
  - ganztägiger Betrieb zulässig

7.3 Angaben zur Gestaltung des Festzelts und des Biergartens (z. B. Fußboden/Untergrund, Boxen, Galerie, Balkon, Schmuck, Verzierungen, Zaun, Sonnenschutz, Raucherbereich, etc.):

7.4 Maßnahmen zur Sauberkeit/-haltung des Bewirtungsbereichs:

7.5 Angaben zum Bewirtungskonzept (Raumaufteilung des Festzelts und des Biergartens (Bewirtungsbereiche), Platzierung der Bühne, spezielle Angebote (z. B. Mittags- oder Tageskarte), spezielle Arbeits- bzw. Organisationsabläufe):

8a Bekannt und bewährt

Erläuterung siehe Nr. 8a der vorstehenden Bewertungskriterien

8b Neubewerber

Erläuterung siehe Nr. 8b der vorstehenden Bewertungskriterien

Angaben zu 8a/8b:

Neubewerber: ☐ ja ☐ nein

Falls nein, Jahr der letzten Zulassung zur Landshuter Dult: _____

Anzahl der Teilnahmen an den Landshuter Dulten: _____

9. Ortsansässigkeit

Erläuterung siehe Nr. 9 der vorstehenden Bewertungskriterien

Anzahl der vollendeten Jahre des ununterbrochenen **Hauptwohn-/Firmensitzes** des Bewerbers bis zum Bewerbungsschluss in der Stadt Landshut : _____, nämlich von _____ bis _____ (Tag/Monat/Jahr)

Hinweis: Weitere Betriebsstätten des Bewerbers werden nicht berücksichtigt.

10. Berufsausübung/Reisegewerbe

Erläuterung siehe Nr. 10 der vorstehenden Bewertungskriterien

Der Bewerber ist beruflich ausschließlich als Reisegewerbetreibender tätig:

Ja ☐ Nein ☐

Bitte eine Kopie der gültigen Reisegewerbekarte einreichen (sofern noch nicht beim Ordnungsamt vorliegend)!

11. Durchführung/Sachkenntnis

Erläuterung siehe Nr. 11 der vorstehenden Bewertungskriterien

Bitte entsprechende Angaben eintragen:

Organisatorische Angaben

Mehrfachbewerbung:

Sollte ich bei einer Mehrfachbewerbung (siehe Ziff. 6.4 der Vergaberichtlinie) als Zuschlagsbewerber für mehr als einen Standplatz hervorgehen, bevorzuge ich folgenden Standplatz (siehe Ziff. 2.1 der Vergaberichtlinie):

- Standplatz West ☐
- Standplatz Ost ☐
- Standplatz an der Preysingallee ☐

Strombedarf des Geschäfts (Stromstärke/Leistungsaufnahme des Anschlusses):

☐ 16 A / _____ kW ☐ 32 A / _____ kW ☐ 63 A / _____ kW

☐ 125 A / _____ kW ☐ 160 – 200 A / _____ kW ☐ 250 A / _____ kW

☐ 400 A / _____ kW

Unterschrift/Hinweise zum Datenschutz:

Hiermit bewerbe ich mich.

Mir ist bewusst, dass das von mir mit der eingereichten Bewerbung gemachte Angebot bindend ist.

Ich habe Der Bewerber hat die vorstehenden Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen und Gewissen gemacht sowie von möglichen Konsequenzen falscher Angaben (Ziff. 5 der Vergaberichtlinie) Kenntnis genommen.

Ich bestätige, dass ich die Hinweise zum Datenschutz (www.landshut.de/fileadmin/datenschutz/3-32-Ordnungsamt/Datenschutzhinweise_Dulten_Maerkte.pdf) zur Kenntnis genommen habe.

Ort, Datum	Unterschrift des Bewerbers bzw. des Vertretungsberechtigten
	Name des Bewerbers bzw. des Vertretungsberechtigten in Blockschrift