

**Ausschreibung gastronomischer Flächen
auf der Foodmeile für das Maschseefest 2025**

– Ausschreibungsunterlagen –

Gesamtinhaltsverzeichnis

	Seiten
A Allgemeine Beschreibung für die Auftragsvergabe	13
B Leistungsbeschreibung der gastronomischen Leistungen	14 + 2
C Standbetriebsvertrag	21
D Formblätter für das Angebot eines gastronomischen Konzeptes	13

A Allgemeine Bedingungen für die Konzessionsvergabe

Inhaltsverzeichnis

1	Aufgabenstellung	2
1.1	Beschreibung des Maschseefestes	2
1.2	Ziel	3
2	Grundsätze des Verfahrens	3
2.1	Beschreibung der Aufgabenstellung	3
2.2	Hinweise zum Entwurf der Vertragsbedingungen Standbetriebsvertrag	3
2.3	Ablauf des Ausschreibungsverfahrens	4
2.4	Zuschlagserteilung	4
2.5	Einstellung des Konzessionsvergabeverfahrens	5
3	Angebot.....	5
3.1	Unterteilung in Lose.....	5
3.2	Geforderte Bestandteile einzureichender Angebote	6
3.3	Allgemeine Anforderungen an das Angebot	6
3.4	Anforderungen zum Nachweis der Leistungsfähigkeit	7
3.5	Anforderungen an die Darstellung des gastronomischen Konzeptes	7
4	Nebenangebote.....	8
5	Bewertung der Angebote.....	8
5.1	Ausschluss von Angeboten	8
5.2	Ermittlung der Punktwerte.....	8
5.3	Referenzieren der Punktwerte	9
5.4	Losverfahren	9
6	Unzulässige Wettbewerbsabsprachen	10
7	Bietergemeinschaften	10
8	Unterauftragnehmer	10
9	Mitteilung über Unklarheiten in den Vergabeunterlagen.....	10
10	Beantwortung von Fragen der Anbieter	11
10.1	Ablauf	11
10.2	Grundsätzliche Folgen der Beantwortung von Fragen der Bieter	11

Anlagen Teil A

Anlage A1 Termine

Anlage A2: Bewertungsmatrix

1 Aufgabenstellung

1.1 Beschreibung des Maschseefestes

Das Maschseefest zählt zu den größten Volksfesten in Norddeutschland. Mit einer Besucherzahl von über 2 Millionen trägt das Seevergnügen erheblich dazu bei, Hannover in Deutschland als touristische Destination zu positionieren. Als international bedeutende Messestadt ist Hannover Gastgeber erster Klasse.

Mit seinem maritimen Charakter bietet das Fest den Besuchern einen bunten Mix aus Live-Musik, Kleinkunst und Gastronomie. Bei sommerlichen Temperaturen kann man die Seeatmosphäre an den Uferpromenaden und ein abwechslungsreiches Programm mit zahlreichen Live-Bands und Kleinkunstdarbietungen auf mehreren Bühnen genießen.

Veranstaltungsschwerpunkte sind die gastronomischen Einheiten und die Bühnen mit Unterhaltungsprogramm am Nordufer, an der Löwenbastion, am Südanleger und an der Maschseequelle. Hinzu kommen die gastronomischen Einheiten am West- und am Ostufer. Die Kinder- und Jugendwiese am Nordufer bietet vielfältige Aktivitäten.

Im Jahr 2025 findet das Maschseefest vom 30. Juli bis 17. August statt. Offizieller Veranstalter ist die Hannover Veranstaltungen GmbH (nachfolgend auch »HVG«, »Veranstalter«, »Auftraggeber« bzw. »Konzessionsgeber« genannt).

Im Ergebnis der hier vorliegenden Ausschreibung und auf Grundlage der eingereichten gastronomischen Konzepte werden Standbetriebsverträge für 14 Stände zum Verkauf von Speisen in Form von Dienstleistungskonzessionen zu vorgegebenen Mietpreisen vergeben. Diese Standbetriebsverträge haben eine Laufzeit von einem Jahr und berechtigen für den 19-tägigen Betrieb während der Dauer der Veranstaltung im Jahr 2025.

Drei der Verkaufsstände befinden sich wie in den letzten Jahren auf der Foodmeile am Westufer. Elf weitere Verkaufsstände befinden sich auf der Foodmeile am Ostufer. Neben den Verkaufsständen werden hier Sitzgelegenheiten und Deko durch den Veranstalter geschaffen.

Alle Details werden in den folgenden Unterlagen geregelt, wobei der Teil A insbesondere das Vergabeverfahren beschreibt, im Teil B detaillierte Anforderungen an Stände und gastronomische Konzepte formuliert werden, die in den Angeboten aufzugreifen sind. Als Teil C liegt der Entwurf eines Standbetriebsvertrages bei. Teil D umfasst die Formblätter, die für die Angebotsabgabe auszufüllen sind.

1.2 Ziel

Ziel des Veranstalters ist es, die Qualität dieser hochkarätigen Veranstaltung zu halten und noch weiter zu verbessern. Entsprechend muss das Niveau der Veranstaltung in Format, Ausstattung und Qualität dem Anspruch an das Image einer internationalen Messestadt gerecht werden.

Der Veranstalter ist bemüht, eine inhaltliche Abgrenzung zu weiteren in Hannover stattfindenden Volksfesten wie dem Frühlingsfest, dem Schützenfest und dem Oktoberfest vorzunehmen. Unter dem Motto „Urlaubsgefühle in der City, maritimes Flair mitten in der Stadt!“ werden gastronomische Konzepte mit nationaler oder internationaler Ausrichtung gefordert, die klare Bezüge zu bekannten Urlaubsorten haben, die Flüssen, Seen oder Meeren liegen. Als öffentliches Volksfest richtet sich das Maschseefest an die breite Bevölkerung. Die Anforderungen von massenkompatibler Gastronomie einerseits sowie hochqualitativer Gastronomie in den ruhigeren Zonen andererseits müssen dabei gewährleistet werden.

Die Vergabe soll daher auch im Bereich der Foodmeile an diejenigen Anbieter erfolgen, die diese Aufgabe mit ihrem gastronomischen Konzept am besten erfüllen.

Zur Stärkung der Vielfalt des Angebotes und im Interesse des Wettbewerbs sollen die Standbetriebsverträge mit Anbietern geschlossen werden, die selbst oder mit wirtschaftlich verknüpften Unternehmen im Ergebnis früherer oder laufender Ausschreibungen noch nicht auf dem Maschseefest vertreten sind (siehe Ziffer 3.1.4).

2 Grundsätze des Verfahrens

Der Veranstalter führt eine öffentliche Ausschreibung der Standbetriebsverträge für Flächen auf dem Maschseefest unter Berücksichtigung der allgemeinen Grundsätze des Vergaberechtes für eine Dienstleistungskonzession unterhalb des Schwellenwertes (gem. § 106 GWB) durch. Daher unterliegt die Vergabe weder den Vergaberichtlinien der EU (EU-Richtlinie 2014/23/EU), noch den Vorschriften des nationalen Vergaberechtes (§§ 97 ff. GWB, KonzVgV).

2.1 Beschreibung der Aufgabenstellung

Interessenten erhalten mit diesen Unterlagen die Leistungsbeschreibung der gastronomischen Leistungen, in der alle Anforderungen an das gastronomische Konzept und die zu erbringenden Leistungen detailliert beschrieben werden, den Entwurf eines Standbetriebsvertrages sowie die mit dem Angebot einzureichenden Formblätter nebst den jeweiligen Anlagen.

2.2 Hinweise zum Entwurf der Vertragsbedingungen Standbetriebsvertrag

Der vorgesehene Standbetriebsvertrag wurde im Entwurf als Teil C der Ausschreibungsunterlage beigefügt. Dieses Muster dient als Grundlage für die Erarbeitung der Angebote, die enthaltenen Regelungen sind entsprechend zu berücksichtigen. Für den Vertragsabschluss werden die Regelungen des Vertragsmusters im Ergebnis

des Verhandlungsverfahrens ggf. für das angebotene gastronomische Konzept konkretisiert und angepasst. Der Konzessionsgegenstand und die Mindestanforderungen an das Angebot werden dabei nicht verändert.

2.3 Ablauf des Ausschreibungsverfahrens

Wesentliche Termine des Ausschreibungsverfahrens sind der Anlage A1 Termine zu entnehmen. Die fristgerecht vorliegenden Angebote werden zunächst auf Vollständigkeit geprüft. Der Veranstalter wird nicht vorliegende oder fehlerhafte Unterlagen gemäß den Regelungen unter Ziffer 3.3.7 ggf. nachzufordern.

Sollten eingereichte gastronomische Konzepte widersprüchlich oder nicht nachvollziehbar sein, behält sich der Auftraggeber zu Angebotsaufklärung und -optimierung vor, Verhandlungsgespräche aufzunehmen. Dabei wird der Auftraggeber der Gleichbehandlung alle Anbieter sicherstellen. Der Konzessionsgegenstand, die Mindestanforderungen an das Angebot und die Zuschlagskriterien sind nicht Gegenstand von Verhandlungen.

Anschließend erfolgt durch ein eigens eingesetztes Gremium eine Bewertung der eingereichten gastronomischen Konzepte mittels Punktwertung gemäß der unter Ziffer 5 veröffentlichten Kriterien.

Die Bekanntgabe der Subveranstalter und der Versand der Standbetriebsverträge erfolgt gemäß den in der „Anlage A1 Termine“ genannten Zeitangaben.

2.4 Zuschlagserteilung

- 2.4.1 Bei Annahme seines Angebotes bekommt der Anbieter einen Standbetriebsvertrag für die ihm zugewiesene Standfläche mit einjähriger Laufzeit zugesendet. Dieser ist durch den Anbieter zu unterschreiben und innerhalb von 2 Wochen zurückzusenden.
- 2.4.2 Aus der Tatsache, dass nur die Anbieter einen Standbetriebsvertrag erhalten, die die vorgegebene Aufgabenstellung gemäß den veröffentlichten Bewertungskriterien am besten erfüllen, können die am Ausschreibungsverfahren beteiligten, letztendlich jedoch nicht berücksichtigten Anbieter keine Ansprüche herleiten.
- 2.4.3 Sofern der Anbieter seinem Angebot einen frankierten Rückumschlag beilegt, ist der Veranstalter bereit, über die Gründe der Nichtberücksichtigung schriftlich zu informieren.
- 2.4.4 Nimmt ein Anbieter das übersendete Standbetriebsvertragsangebot nicht an, wird die Standfläche an den nächsten Anbieter gemäß der ermittelten Rangfolge vergeben.
- 2.4.5 Die Bindefrist endet am 27.07.2025.
- 2.4.6 Bis zum 15.07.2025 ist die Standmiete einzuzahlen.

2.5 Einstellung des Konzessionsvergabeverfahrens

Sollten keine den Ausschreibungsbedingungen entsprechenden Angebote eingehen, die Vergabeunterlagen grundlegend geändert werden müssen oder andere, vergleichbar schwerwiegende Gründe bestehen, behält sich der Auftraggeber vor, die Ausschreibung aufzuheben.

Der Veranstalter teilt allen Anbietern nach Aufhebung des Vergabeverfahrens unverzüglich die Gründe für seine Entscheidung mit, auf die Vergabe einer Konzession zu verzichten oder das Verfahren erneut einzuleiten.

Aus einer Aufhebung der Ausschreibung aus vorgenannten Gründen kann der Bieter keine Ansprüche herleiten.

3 Angebot

Der Auftraggeber erwartet von jedem Bieter ein umfassendes gastronomisches Konzept für das Maschseefest und zur Förderung des Tourismusstandortes Hannover (Region) für die unter Ziffer 1, Teil A beschriebene Aufgabenstellung auf der Basis der in den Vergabeunterlagen formulierten Anforderungen. Hierfür sind insbesondere die im Teil B detailliert beschriebenen Vorgaben zu berücksichtigen.

3.1 Unterteilung in Lose

3.1.1 Die Ausschreibung in folgende 8 Lose unterteilt:

Verkauf von Speisen (und ausschließlich ausgewählten Getränken)

- **LOS 1:** Burger (2 Stände)
- **LOS 2:** Pizza (2 Stände)
- **LOS 3:** Crêpes & Waffeln (1 Stand)
- **LOS 4:** Grilldrehspieß (Gyros, Döner Kebab, Sharwarma, Lahmaccun) (1 Stand)
- **LOS 5:** Falafel & Couscous (1 Stand)
- **LOS 6:** Pasta (italienische Nudelgerichte) (1 Stand)
- **LOS 7:** Asiatisch (fernöstliche Fleisch- oder Gemüsegerichte) (1 Stand)
- **LOS 8:** Specials - offenes Los für Speiseproduktlinien oder zulässige Getränkeproduktlinien (Fruchtsäfte aus frischem Obst, Cocktail-Bowle), die nicht in Los 1 bis Los 7 enthalten sind (5 Stände)

3.1.2 Die Ausschreibung beinhaltet insgesamt 11 Standflächen am Rudolf-von-Bennigsen-Ufer sowie 3 Standflächen am Westufer (siehe Anlage B1). Das Angebot bezieht sich nur auf einen Stand. Die genaue Zuteilung der Flächen erfolgt durch den Veranstalter nach Abschluss der Bewertung der Angebote. Ein Recht auf die Wahl einer bestimmten Fläche besteht für den Anbieter nicht.

3.1.3 Jeder Anbieter kann nur ein Angebot für eines der 8 Lose unterbreiten und muss dieses in seinen Angebotsunterlagen abschließend benennen. Mehrfachangebote

eines Bieters allein oder durch die Beteiligung in Bietergemeinschaft innerhalb eines Loses oder für mehrere Lose führen zum Ausschluss aller Angebote, an denen sich der Bieter beteiligt hat.

- 3.1.4 Um einen möglichst breiten Wettbewerb sicherzustellen, werden Unternehmer, die im Ergebnis früherer oder laufender Ausschreibungen selbst oder über verbundene Unternehmen bereits einen Standbetriebsvertrag für das Maschseefest 2025 abgeschlossen haben, nur dann berücksichtigt, wenn es nicht genügend Angebote anderer Unternehmer für die 14 ausgeschriebenen Standflächen gibt.

3.2 Geforderte Bestandteile einzureichender Angebote

Die Angebote müssen aus folgenden Unterlagen bestehen:

- den vom Auftraggeber übersandten und vom Bieter vollständig auszufüllenden Formblättern zu den zu erbringenden Leistungen (siehe Teil D der Vergabeunterlagen)
- allen Anlagen zu den Formblättern im Teil D einschließlich der dazugehörigen Unterlagen

3.3 Allgemeine Anforderungen an das Angebot

- 3.3.1 Das Angebot ist in deutscher Sprache abzufassen.
- 3.3.2 Das Angebot muss alle geforderten Angaben und Erklärungen enthalten.
- 3.3.3 Notwendige Preisangaben (z.B. bei der Darstellung Speisenangebotes) sind in Euro und brutto einschließlich Umsatzsteuer zu machen.
- 3.3.4 Das Formblatt »Angebot eines gastronomischen Konzeptes« (Teil D) ist vollständig auszufüllen. Die Vorgaben dieser Ausschreibungsunterlagen und die Regelung des als Muster vorliegenden Standbetriebsvertrages sind dabei zu berücksichtigen.
- 3.3.5 Alle Bestandteile des Angebots sind so zu kennzeichnen (Inhaltsverzeichnis, Seitenzahlen) das die Vollständigkeit der Unterlagen nachvollziehbar ist. Änderungen des Bieters an seinen Eintragungen müssen zweifelsfrei sein; die Eintragungen müssen dokumentenecht sein. Änderungen am Formblatt »Angebot eines gastronomischen Konzeptes« bzw. dessen Anlagen sind unzulässig.
- 3.3.6 Die Übermittlung der Angebote erfolgt in der Regel in Textform nach § 126b des Bürgerlichen Gesetzbuchs mithilfe elektronischer Mittel per E-Mail bei der auf dem Angebotsformblatt genannten E-Mail-Adresse. Statt einer Unterschrift müssen die Angebote den Namen des Erklärenden enthalten.

Alternativ ist die Einreichung von Angebot in Schriftform auf dem Postweg zulässig. Die in Schriftform übermittelten Angebote müssen mit rechtsverbindlicher Unterschrift versehen sein. Sämtliche Unterlagen zur Angebotsabgabe sind zweifach in Papierform in A4 Ordnern zusammengestellt einzureichen.

Per Telefax übermittelte Angebote sind nicht zugelassen.

- 3.3.7 Angebote, die den o. g. Anforderungen nicht entsprechen, können aus dem Ausschreibungsverfahren ausgeschlossen werden. Der Auftraggeber wird diskriminierungsfrei Anbieter auffordern, fehlende, unvollständige oder fehlerhafte unternehmensbezogene Unterlagen (insbesondere Eigenerklärungen, Angaben, Bescheinigungen oder sonstige Nachweise) nachzureichen zu vervollständigen oder zu korrigieren. Fehlende leistungsbezogene Unterlagen werden ebenfalls nachgefordert, wenn eine der unter Ziffer 3.5 geforderten Unterlagen insgesamt fehlt.

3.4 Anforderungen zum Nachweis der Leistungsfähigkeit

Zur Bewertung der Leistungsfähigkeit des Anbieters sind die folgenden Unterlagen einzureichen:

- Kopie des gültigen Gewerbescheins oder Kopie des Auszugs aus dem Handelsregister (dieser zum Ende der Angebotsfrist nicht älter als 6 Monate) (siehe Anlage D1),
- ein Bestätigungsschreiben der Hausbank¹ (zum Ende der Angebotsfrist nicht älter als 6 Monate), in dem die Bank allgemein über seine Geschäftsbeziehung zum Anbieter und die Kontoführung Auskunft gibt („Bankauskunft“ siehe auch „Grundsätze für die Durchführung des Bankauskunftsverfahrens zwischen Kreditinstituten“) (siehe Anlage D1),
- Eigenerklärung des Anbieters, dass keine Ausschlussgründe gemäß § 123 und §124 GWB vorliegen (siehe Anlage D2),
- ggf. Bietergemeinschaftserklärung (siehe Anlage D3)
- Eigenerklärungen des Anbieters zu wirtschaftlichen Verknüpfungen (siehe Anlage D4)
- Referenzen des Anbieters über ausschließlich von ihm erbrachte, vergleichbare Leistungen (Verkauf von Speisen) in den vergangenen 7 Kalenderjahren (maximal 5 Referenzen werden gewertet); bei Bietergemeinschaften können Referenzen aller Mitglieder angegeben werden. Nicht gewertet werden ausschließlich persönliche Referenzen, die nicht als Anbieter des einzureichenden Angebotes erworben wurden (siehe Anlage D5).

Der Veranstalter behält sich vor, zur Bewertung der Leistungsfähigkeit eine Auskunft beim Gewerbezentralregister einzuholen.

3.5 Anforderungen an die Darstellung des gastronomischen Konzeptes

Zur Bewertung des gastronomischen Konzeptes sind folgende Unterlagen einzureichen (Achtung: die Anforderungen und die Bewertung wurden gegenüber den Vorjahren teilweise verändert):

¹ Kreditinstitut, bei dem das für die Geschäftsausübung erforderlichen Girokonto geführt wird

- Gesamtkonzept (Textliche Beschreibung wie die Ziele des Maschseefestes, die allgemeinen Anforderungen an den Stand und die gastronomischen Anforderungen für das jeweilige Los umgesetzt wurden) (siehe Anlage D6)
- Benennung von Nachunternehmern, sofern diese beauftragt werden sollen (siehe Anlage D7)

sowie:

- das Speiseangebot (Auflistung von Gerichten und Speisen mit Foto, aus der sowohl der vorgesehene Angebotsumfang, das Preis- und Qualitätsniveau als auch die Zutaten und Zubereitungsmethoden sowie das verwendete Einweggeschirr erkenntlich werden) (siehe Anlage D8)

4 Nebenangebote

Nebenangebote sind nicht zugelassen.

5 Bewertung der Angebote

Nach Prüfung auf Vollständigkeit der Unterlagen wird das gastronomische Konzept durch ein Gremium des Veranstalters gesichtet und bewertet. Dabei werden mittels einer Punktwertung sowohl die Leistungsfähigkeit als auch die Qualität des gastronomischen Konzeptes einer Bewertung unterzogen.

Anhand dieser Punktwertung wird eine Rangfolge pro Los gebildet. Der Zuschlag erfolgt an die Anbieter, die die höchste Gesamtpunktzahl erreicht haben. Dabei wird vom ersten Rang ausgehend die Rangliste immer weiter abwärts gegangen, bis alle verfügbaren Stände dieses Loses vergeben sind.

5.1 Ausschluss von Angeboten

Angebote, die – auch nach einer Nachforderung von Unterlagen (Ziffer 3.3.7) – nicht vollständig vorliegen oder den genannten Anforderungen (Ziffern 3.3 bis 3.5) nicht entsprechen, werden nicht bewertet und von der Vergabe ausgeschlossen.

Angebote von Anbietern, die Ausschlussgründe nach § 123 und § 124 GWB aufweisen, werden ebenfalls nicht bewertet und von der Vergabe ausgeschlossen.

5.2 Ermittlung der Punktwerte

Die Bewertung der vorgelegten Nachweise zur Leistungsfähigkeit und der gastronomischen Konzepte, insbesondere im Hinblick auf die Übereinstimmung mit den Anforderungen des Auftraggebers entsprechend der Leistungsbeschreibung, erfolgt über eine Punktbewertung. Dabei werden maximal 1.000 Punkte vergeben.

Folgende Kriterien werden bewertet und folgendermaßen gewichtet:

Leistungsfähigkeit (hier: Referenzen) maximal 500 Punkte

*Referenzen des Anbieters über vergleichbare Leistungen
(siehe Ziffer 3.4, Teil A und Anlage D5)*

Qualität des Gesamtkonzeptes maximal 500 Punkte

Von diesen 500 Punkten:

*Umsetzung der Anforderungen an das
gastronomische Konzept (siehe Ziffer 3.5, Teil A bzw.
Ziffer 5.1 und je nach Los Ziffer 5.2 bis 5.9, Teil B
und Anlage D6)*

maximal 200 Punkte

*Qualitätsniveau des Speiseangebotes
(siehe Ziffer 5.1.3, Teil B und Anlage D8)*

maximal 300 Punkte

**Bitte beachten Sie hierzu die aktualisierte Bewertungsmatrix in Anlage A2,
die genau darstellt, wie die einzelnen Kriterien gewertet werden.**

5.3 Referenzieren der Punktwerte

Um das Verhältnis zwischen der Bewertung der Leistungsfähigkeit und der Qualität des Gesamtkonzeptes trotz Nichterreichens der Höchstpunktzahl zu wahren, werden die Punkte für die ersten beiden Kategorien nach folgender Formel in referenzierte Punkte umgerechnet.

$$Punkte_{referenziert} = \left(\frac{Punktwert_{maximal}}{Punktwert_{bester}} \right) * Punktwert_{erreicht}$$

Folgende Tabelle soll die Methode des Referenzierens von Punktwerten verdeutlichen:

Beispiel für Berechnung referenzierter Punktwerte			
Beispielkriterium	Maximal mögliche Punktzahl: 500		
	Bieter A	Bieter B	Bieter C
erreichte Punktzahl	400	200	300
referenzierte Punktzahl	500	250	375

In die Gesamtbewertung gehen die referenzierten Punkte ein.

5.4 Losverfahren

Erreichen die gemäß den Zuschlagskriterien bestplatzierten Anbieter für eins der ausgeschriebenen Lose die gleiche Punktzahl und ist die Zahl dieser Anbieter hö-

her als die der im betreffenden Los zu vergebenden Stände, so entscheidet zwischen diesen Anbietern ein Losverfahren, d.h. die Anbieter, die einen Standbetriebsvertrag erhalten, werden ausgelost. Dieses Losverfahren wird durch einen Rechtsanwalt durchgeführt und dokumentiert.

6 Unzulässige Wettbewerbsabsprachen

Angebote von Anbietern, die sich im Zusammenhang mit diesem Vergabeverfahren an einer unzulässigen Wettbewerbsbeschränkung beteiligen, werden ausgeschlossen.

7 Bietergemeinschaften

Anbieter, die ein Angebot als Bietergemeinschaften abgeben müssen mit dem Angebot eine von allen Mitgliedern rechtsverbindlich unterschriebene Bietergemeinschaftserklärung gemäß Anlage D3 zum „Formblatt für das Angebot eines gastronomischen Konzeptes“ abgeben.

Das Angebot ist vom bevollmächtigten Bieter zu unterschreiben. Zusätzlich sind die Anlagen D1, D2 und D4 zum „Formblatt für das Angebot eines gastronomischen Konzeptes“ durch jedes Mitglied der Bietergemeinschaft auszufüllen und einzureichen. Die Anlage D5 kann Referenzen aller Mitglieder der Bietergemeinschaft enthalten.

8 Unterauftragnehmer

Beabsichtigt der Bieter, Leistungen von Nachunternehmern ausführen zu lassen, muss er in seinem Angebot Art und Umfang der durch Nachunternehmer auszuführenden Leistungen bereits im Angebot angeben und die Nachunternehmer oder weitere Kooperationspartner mit dem Angebot benennen.

Auf Verlangen des Veranstalters sind Angaben über die Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit der Unterauftragnehmer zu machen und es ist nachzuweisen, dass die erforderlichen Mittel des Unterauftragnehmers dem Bieter während der gesamten Konzessionslaufzeit zur Verfügung stehen werden.

Die Untervermietung an Nachunternehmen, die nicht mit dem Angebot benannt wurden, ist nicht zulässig. Ausnahmen sind im Standbetriebsvertrag (siehe Teil C der Vergabeunterlagen) geregelt.

9 Mitteilung über Unklarheiten in den Vergabeunterlagen

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bieters Unklarheiten oder Fehler, so hat der Bieter den Auftraggeber unverzüglich schriftlich darauf hinzuweisen.

Fragen und Hinweise sind zu richten an:

Hannover Veranstaltungen GmbH

Frau Naomi Peter

Vahrenwalder Str. 7

30165 Hannover

Fax: (0511) 123490-13 / E-Mail: peter@hannover-marketing.de

10 Beantwortung von Fragen der Anbieter

10.1 Ablauf

Fragen zu den Vergabeunterlagen sind ausschließlich schriftlich (per Post, Telefax oder E-Mail) an nachfolgenden Ansprechpartner zu richten:

Hannover Veranstaltungen GmbH

Frau Naomi Peter

Vahrenwalder Str. 7

30165 Hannover

Fax: (0511) 123490-13

E-Mail: peter@hannover-marketing.de

Fragen werden nur beantwortet, wenn sie bis spätestens 28.03.2025 eingehen.

Der Auftraggeber wird den Bietern rechtzeitig angeforderte Auskünfte in schriftlicher Form erteilen, wenn und soweit aus der Fragestellung die Relevanz für die Erstellung der Angebote ersichtlich ist. Solche Fragen und die dazugehörigen Antworten werden – ggf. gesammelt – allen Bietern, die ihre Kontaktdaten bei der Vergabestelle hinterlegt haben, gleichzeitig und in anonymisierter Form mitgeteilt. Wer über Fragen und Antworten informiert werden möchte, muss seine E-Mail-Adresse bei oben genanntem Ansprechpartner angeben. Ohne Angabe der E-Mail-Adresse kann keine Information erfolgen.

Telefonische Auskünfte werden nicht erteilt.

10.2 Grundsätzliche Folgen der Beantwortung von Fragen der Bieter

Die Bieter werden ausdrücklich darauf hingewiesen, dass mit der Beantwortung der Fragen durch die Vergabestelle die Vergabeunterlagen präzisiert und – falls erforderlich – auch abgeändert werden können. Die Bieter müssen die Antworten auf die Bieterfragen bei der Erstellung ihrer Angebote berücksichtigen.

Anlage A1: Termine

Verfahrenstermine

Download der Vergabeunterlagen ab	05.03.2025
Fragen zur Ausschreibung möglich bis	28.03.2025
Abgabe der Angebote bis 12 Uhr am:	04.04.2025
Voraussichtliche Zuschlagserteilung / Bekanntgabe der Subveranstalter	19./20. KW 2025
Versendung der Standbetriebsverträge	Anfang Mai
Einzahlung der Standmiete bis zum	15.07.2025
Bindefrist endet am	27.07.2025
Nachweis ausreichender Versicherungen/ Nachweis der Sozialversicherung bis zum	22.07.2025

Anlage A2: Bewertungsmatrix

Bewertungskriterien		Punkte	Wichtung in %
1 Leistungsfähigkeit (hier: Referenzen)			
je vergleichbare Referenz 100 Punkte			
	- Referenz 1 (wenn vergleichbar)	100	
	- Referenz 2 (wenn vergleichbar)	100	
	- Referenz 3 (wenn vergleichbar)	100	
	- Referenz 4 (wenn vergleichbar)	100	
	- Referenz 5 (wenn vergleichbar)	100	
Summe Kriterien 1		500	50,0%
<p>Gewertet werden Referenzen, von Veranstaltungen die zwischen dem 1.1.2018 und dem 31.03.2025 stattgefunden haben. Als vergleichbar werden Referenzen angesehen, bei denen der Anbieter auf Veranstaltung oder Märkten ein Speiseangebot zubereitet und verkauft hat, dass dem von ihm für das Maschseefest 2025 angebotenen Speiseangebot entspricht.</p> <p>Nicht gewertet werden ausschließlich persönliche Referenzen, die nicht als Anbieter des einzureichenden Angebotes erworben wurden.</p>			
2 Herangehensweise und Methoden: Qualität des Gesamtkonzeptes			
2.1 Umsetzung der Anforderungen an das gastronomische Konzept			20,0%
	- die angebotene Produktlinie entspricht den Vorgaben für das gewählte Los uneingeschränkt	50	
	- alle Gerichte und Produkte haben einen direkten Bezug zur Thematik des	50	
	- das Konzept verfolgt ein authentisches Angebot nationaler oder internationaler Spezialitäten	50	
	- die Verwendung von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien wurde überzeugend dargestellt	50	
		200	
2.2 Qualitätsniveau des Speiseangebotes			30,0%
	- die Auflistung von Gerichten und Speise ist aussagekräftig	25	
	- die Darstellung erfolgt mit Fotos der geplanten Gerichte und Speise, so dass das erwartbare Qualitätsniveau dokumentiert ist	50	
	- das Preisniveau wurde dargestellt und ist angemessen	25	
	- die Zubereitung erfolgt vor Ort mit frischen Zutaten	100	
	- das Qualitätsniveau der Speisen und Gerichte ist im Vergleich zu den üblichen Angeboten der Thematik überdurchschnittlich (Zusatzpunkte)	100	
		300	
Summe Kriterien 2		500	50,0%
Summe Kriterien 1 und 2		1000	100%

B Leistungsbeschreibung der gastronomischen Leistungen

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Vorgaben	3
1.1	Betreiberpflichten	3
1.2	Direktions- und Weisungsrecht.....	3
1.3	Zutrittsrecht	3
1.4	Ansprechpartner und Erreichbarkeit	3
1.5	Räumung	4
1.6	Werbung	4
1.7	Sanktionierungsmaßnahmen	4
2	Stände.....	4
3	Allgemeine Organisatorische Vorgaben	4
3.1	Öffnungszeiten auf der Foodmeile	4
3.2	Warenanlieferung	5
3.3	Müllentsorgung und Reinigung	5
3.4	Mehrweggeschirr und umweltfreundliches Einweggeschirr	5
3.5	Rückgabe eines vom Veranstalter überlassenen Standes	5
3.6	Nicht zulässige Angebote	5
4	Preise und Gebühren	6
4.1	Standmiete	6
4.2	Laufzeit der Standbetriebsverträge	6
4.3	Schwerlastboden	6
4.4	Einhaltung des Niedersächsischen Gaststättengesetzes.....	6
4.5	Kosten der Verkehrssperrung	7
5	Anforderungen an Standbau, Ausstattung und gastronomische Angebote	7
5.1	Allgemeine Anforderungen für alle Lose	7
5.2	Los 1: Burger	8
5.3	Los 2: Pizza	9
5.4	Los 2: Crêpes & Waffeln	9
5.5	Los 4: Grilldrehspieß	10
5.6	Los 5: Falafel & Couscous	11
5.7	Los 6: Pasta	11
5.8	Los 7: Asiatisch	12
5.9	Los 8: Specials	13

Anlagen Teil B

Anlage B1: Planunterlagen

1 Allgemeine Vorgaben

1.1 Betreiberpflichten

Mit Vertragsunterzeichnung wird der Anbieter (nachfolgend auch »Konzessionsnehmer« oder »Subveranstalter« genannt) zum Betreiber der Fläche und übernimmt alle gesetzlichen Betreiberpflichten.

Dies bedeutet vor allem die Einhaltung aller gültigen Regeln der Technik. Die Einhaltung selbiger wird durch VertreterInnen des Veranstalters stichpunktartig überprüft.

Sollte es Änderungen in der Genehmigung der Landeshauptstadt Hannover für diese Veranstaltung insgesamt geben, so sind auch diese auch vom jeweiligen Subveranstalter zwingend einzuhalten.

1.2 Direktions- und Weisungsrecht

Der Veranstalter behält zu jeder Zeit der Veranstaltung das Direktionsrecht. Des Weiteren ist den Anweisungen von VertreterInnen der Landeshauptstadt Hannover sowie der Polizei jederzeit Folge zu leisten. Insbesondere bei Gefahr in Verzug sind die VertreterInnen des Veranstalters, der Landeshauptstadt Hannover und der Polizei berechtigt, sofortige Maßnahmen zur Gefahrenabwehr zu ergreifen.

1.3 Zutrittsrecht

VertreterInnen des Veranstalters, der Landeshauptstadt, des Finanzamtes, der Gewerbeaufsicht, des Ordnungsamtes, des Zolls und der Polizei ist jederzeit zu allen Einrichtungen eines Standes Zutritt zu gewähren. Wird der Zutritt verwehrt, sieht der Standbetriebsvertrag Sanktionierungsmaßnahmen bis hin zur fristlosen Kündigung vor.

1.4 Ansprechpartner und Erreichbarkeit

Während des Betriebs muss der Subveranstalter oder ein von ihm beauftragter Vertreter ständig anwesend sein. Diese Person ist insbesondere für die Einhaltung der Vorschriften bezüglich der Sicherheit verantwortlich und muss als entscheidungsbefugter Ansprechpartner für VertreterInnen des Veranstalters, der Landeshauptstadt Hannover oder der Polizei zu jeder Zeit vor Ort erreichbar und entscheidungsfähig² sein, um Weisungen entgegenzunehmen.

Um die Zusammenarbeit mit dem Veranstalter zu gewährleisten, benennt der Subveranstalter als Anlage zum Mietvertrag alle Ansprechpartner und Vertreter mit Telefonnummer.

² Zur Wahrung der Entscheidungsfähigkeit ist das Alkoholverbot für Veranstaltungsleiter zu befolgen.

1.5 Räumung

Der Veranstalter hat in Abstimmung mit der Polizei und der Feuerwehr ein Räumungskonzept für die gesamte Veranstaltung entwickelt. Der Subveranstalter ist zur Einstellung des Betriebes und/oder zur Räumung des ihm überlassenen Areals verpflichtet, sofern die Sicherheit nicht mehr gewährleistet werden kann.

Abweichend davon ist der Subveranstalter verpflichtet, bei bestimmten Schadenereignissen, wie Brand oder Explosionen sowie bei Gefahr in Verzug, die Räumung seiner Veranstaltung ohne vorherige Abstimmung unmittelbar zu veranlassen. Der Subveranstalter wird im Falle einer Räumung unterstützende Maßnahmen, wie z.B. Hilfestellung für Besucher, Durchsagen, Aufzeigen der Fluchtwege etc. durchführen, um eine geordnete Räumung bis zum Eintreffen der Polizei zu gewährleisten.

1.6 Werbung

Für die Bewerbung des eigenen Standes sind ausschließlich die vom Veranstalter vorgesehenen Flächen am Stand selbst zu nutzen. Weitere Eigenwerbung auf den Rückwänden und auf dem Fest – auch in Form von Flyerverteilung oder separaten Aufstellern – ist nicht zulässig.

Vom Subveranstalter organisierte Fremdwerbung von Dritten ist generell nicht erlaubt.

1.7 Sanktionierungsmaßnahmen

Werden wesentliche Vorgaben dieser Leistungsbeschreibung während des tatsächlichen Standbetriebs nicht umgesetzt, behält sich der Veranstalter vor, von den Sanktionierungsmaßnahmen des Standbetriebsvertrages (z.B. Vertragsstrafe, Kündigung) Gebrauch zu machen.

2 Stände

Alle Stände durch den Veranstalter errichtet und dem Anbieter im Rahmen des Standbetriebsvertrages als Verkaufseinheit zum Gebrauch überlassen. Die Mietfläche beträgt einheitlich ca. 14 m².

Drei der Verkaufsstände befinden sich wie in den letzten Jahren auf der Foodmeile am Westufer.

Elf weitere Verkaufsstände befinden sich auf der Foodmeile am Ostufer. Neben den Verkaufsständen werden hier Sitzgelegenheiten und Deko durch den Veranstalter geschaffen.

3 Allgemeine Organisatorische Vorgaben

3.1 Öffnungszeiten auf der Foodmeile

Die Mindestöffnungszeiten der Standflächen sind:

- Montag bis Donnerstag: 14 Uhr bis 0 Uhr
- Freitag bis Samstag: 14 bis 1 Uhr
- Sonntag: 12 Uhr bis 0 Uhr

Diese Mindestöffnungszeiten sind einzuhalten.

3.2 Warenanlieferung

Die Warenanlieferung muss eine halbe Stunde vor Öffnung des Festes abgeschlossen sein. Alle Lieferfahrzeuge sind bis dahin vom Veranstaltungsgelände zu entfernen. Der Schützenplatz kann als Parkplatz kostengünstig genutzt werden.

3.3 Müllentsorgung und Reinigung

Jeder Subveranstalter ist für die Reinigung (Verkaufseinheit, Fläche um die Verkaufseinheit und angrenzenden Sitzbereich) selbstverantwortlich. Die Reinigung der Kompletfläche einschließlich der bereitgestellten Bierzeltgarnituren muss bis 9 Uhr morgens erledigt sein.

Die Entsorgung des Restabfalls (Kehricht, verschmutzte Verpackungen, gebrauchte Servietten, Speisereste in geringen Mengen, Asche etc.) obliegt ausschließlich dem öffentlich-rechtlichen Entsorger in der Region Hannover (hier: Zweckverband Abfallwirtschaft Region Hannover), der gemäß § 10 Abs. 6 (Abfallsatzung) das dafür erforderliche Mindestbehältervolumen festlegt. Die Beauftragung eines privaten Entsorgungsunternehmens hierfür ist nicht zulässig!

Die Kosten für Müllentsorgung und Reinigung trägt der Subveranstalter.

3.4 Mehrweggeschirr und umweltfreundliches Einweggeschirr

Der generellen Auflage der Landeshauptstadt Hannover für das Maschseefest entsprechend, verpflichtet sich der Subveranstalter für den Verkauf, beziehungsweise die Verköstigung von Speisen und Getränken ausschließlich Mehrweggeschirr zu benutzen.

Bei gastronomischen „To Go“-Angeboten muss Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien zum Einsatz kommen. Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.

3.5 Rückgabe eines vom Veranstalter überlassenen Standes

Nach dem Maschseefest sind die Verkaufseinheiten in einem gereinigten und ordnungsgemäßen Zustand an den Veranstalter zu übergeben. Bei einer nichtordnungsgemäßen Übergabe (z.B. stark verschmutzt), wird eine Reinigungspauschale von Euro 400,00 zzgl. USt erhoben.

3.6 Nicht zulässige Angebote

Generell ist der Verkauf von Zigaretten durch die Subveranstalter nicht gestattet.

Dieses gilt auch für die Automatenaufstellung. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Aufstellung von Zigarettenautomaten in Eigenregie durchzuführen.

4 Preise und Gebühren

Alle im Folgenden angegebenen Preise verstehen sich netto ohne Umsatzsteuer.

4.1 Standmiete

Es gelten die folgenden Mietpreise (netto):

Foodmeile am Westufer:	Grundmiete:	7.500 €
	+ Zuschlag Sperrung* (s. 4.5):	100 €
	+ Zuschlag Sicherheit:	100 €
	= Gesamtmiete:	7.700 €
Foodmeile am Ostufer:	Grundmiete:	8.000 €
	+ Zuschlag Sperrung* (s. 4.5):	100 €
	+ Zuschlag Sicherheit:	100 €
	= Gesamtmiete:	8.200 €

Hinzu kommen weitere Nebenkosten für Stromanschluss und Stromverbrauch, Wasseranschluss und Wasserverbrauch, Müllentsorgung und für die Verkehrssper- rung (* beim Betrag handelt es sich um ein Orientierungsgröße, siehe auch Ziffer 4.5) und die Rekultivierung von Grünflächen. Die Reinigung ist vom Veranstalter selbst zu organisieren.

4.2 Laufzeit der Standbetriebsverträge

Die Standbetriebsverträge haben eine Laufzeit von einem Jahr und berechtigen für den 19-tägigen Betrieb während der Dauer der Veranstaltung im Jahr 2025.

4.3 Schwerlastboden

Für die Foodmeile wird ein Schwerlastboden durch den Veranstalter errichtet. Die Kosten hierfür sind in der Standmiete enthalten.

4.4 Einhaltung des Niedersächsischen Gaststättengesetzes

Der Subveranstalter hat das Gaststättengewerbe auf dem Maschseefest rechtzeitig gemäß § 2 des Niedersächsischen Gaststättengesetzes (NGastG) anzuzeigen. Alle weiteren Vorgaben des NGastG sind einzuhalten.

4.5 Kosten der Verkehrssperrung

Die Landeshauptstadt Hannover plant, die westliche Südstadt zum Schutze der Anwohner gegen Parksuchverkehr an einzelnen Tagen zu sperren. Die damit verbundenen Kosten werden zu einem Drittel auf die Betreiber umgelegt. Nach einer ersten, groben Kalkulation können diese Kosten rund 100 € für jeden Betreiber betragen. Dieser Wert dient nur als Orientierungsgröße. Die tatsächlichen Kosten richten sich nach dem Umfang der tatsächlichen Sperrungen und werden gesondert abgerechnet.

5 Anforderungen an Standbau, Ausstattung und gastronomische Angebote

Die einzelnen Standflächen sind den in Anlage B1 beiliegenden Planungsunterlagen zu entnehmen. Alle genannten Anforderungen sind bei der Entwicklung des gastronomischen Konzeptes zu berücksichtigen und ggf. bei den planerischen Darstellungen aufzugreifen. Die Zuordnung der Flächen innerhalb der Lose erfolgt durch den Veranstalter.

5.1 Allgemeine Anforderungen für alle Lose

5.1.1 Ziele

Ziel des Veranstalters ist es, die Qualität der hochkarätigen Veranstaltung zu halten und noch weiter zu verbessern. Entsprechend muss das Niveau der Veranstaltung in Format, Ausstattung und Qualität dem Anspruch an das Image einer internationalen Messestadt gerecht werden.

Der Veranstalter ist bemüht, eine inhaltliche Abgrenzung zu weiteren in Hannover stattfindenden Volksfesten wie dem Frühlingsfest, dem Schützenfest und dem Oktoberfest vorzunehmen. Diese Bemühungen sollen die angebotenen Konzepte unterstützen und sich bewusst davon abgrenzen. Unter den Mottos „Kulinarisch in 19 Tagen um die Welt“ und „Urlaubsgefühle in der City“ werden gastronomische Konzepte mit nationaler oder internationaler Ausrichtung gefordert, die klare Bezüge zu bekannten Urlaubsorten und -regionen haben (konkrete Länder, Städte etc.) Ein maritimer Bezug ist optional.

Als öffentliches Volksfest richtet sich das Maschseefest an die breite Bevölkerung. Die Anforderungen von massenkompatibler Gastronomie einerseits sowie hochqualitativer Gastronomie in den ruhigeren Zonen andererseits müssen dabei gewährleistet werden.

Bei den Food-Meilen wird wie bei allen übrigen Angeboten auf einen hohen Anspruch Wert gelegt, der festliche Charakter steht aber weniger im Mittelpunkt. Gefordert wird hier ein Angebot authentischer Spezialitäten.

5.1.2 Konsequente Umsetzung der Konzepte

Das Speiseangebot eines Standes soll das jeweilige Konzept konsequent umsetzen. Das heißt alle angebotenen Produkte müssen einen direkten Bezug zur Thematik

des Standes haben. Die Umsetzung der unter den Ziffern 5.2 und 5.9 des Teils B beschriebenen Anforderungen sind für das jeweilige Los in **Anlage D6** des Angebotsformblattes nachvollziehbar zu beschreiben und fließen in die Bewertung des Angebotes ein (siehe Ziffer 5, Teil A).

5.1.3 Qualitätsniveau des Speiseangebotes

Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden. Die Zutaten und die Zubereitungsmethoden sind in **Anlage D8** des Angebotsformblattes zu beschreiben und fließen in die Bewertung des Angebotes ein (siehe Ziffer 5, Teil A).

5.1.4 Stand

Vom Veranstalter wird ein fester Stand aus Holz inkl. Schwerlastboden (Innenraum und vor dem Stand) zur Verfügung gestellt. Der Stand hat eine Größe von rund 14 m², ist abschließbar und ist mit Strom-, Wasser- und Abwasseranschluss, Doppelwaschbecken sowie Licht ausgestattet. Dieser vom Veranstalter gestellte Stand ist zu verwenden.

5.1.5 Toiletten

Es gibt keine Auflagen vom Veranstalter.

5.1.6 Immissionsschutz

Eigene Beschallungsanlagen des Subveranstalters sind nicht zulässig.

5.2 Los 1: Burger

Insgesamt werden in diesem Los **2 Stände** für den Verkauf von Speisen auf den Foodmeilen vergeben. Es gelten folgende Anforderungen an das gastronomische Angebot:

- *Konsequente Umsetzung:*
Pro Stand ist nur die nachfolgend beschriebene Produktlinie zulässig. Während des Maschseefestes müssen genau die Produkte angeboten werden, die im gastronomischen Konzept beschrieben und dargestellt wurden.
- *zulässige Food-Angebote (Produktlinie):*
belegte Burgerbrötchen in unterschiedlichen Varianten und mit unterschiedlichen Belägen, mit Fleisch und vegetarisch/vegan (z.B. Cheeseburger, Pulled Pork Burger, Beyond Meat Patty als Fleischersatz)
- *Nicht zulässige Food-Angebote:*
alle beschriebenen Produkte der Lose 2 – 7;
keine belegten Teigtaschen oder -brote; keine weiteren Beilagen wie z.B. wie Pommes Frites, Baked Potatoes, Süßkartoffel-Chips, Salate usw.;
- *Getränkeangebot:*
Getränke sind nicht zugelassen.

- *Qualität der Speisen:*
Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden.
- *Geschirr:*
Einsatz von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien; die Verwendung von Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.
- *Anzahl der zu vergebenden Stände: 2*

5.3 Los 2: Pizza

Insgesamt werden in diesem Los **2 Stände** für den Verkauf von Speisen auf den Foodmeilen vergeben. Es gelten folgende Anforderungen an das gastronomische Angebot:

- *Konsequente Umsetzung:*
Pro Stand ist nur die nachfolgend beschriebene Produktlinie zulässig. Während des Maschseefestes müssen genau die Produkte angeboten werden, die im gastronomischen Konzept beschrieben und dargestellt wurden.
- *zulässige Food-Angebote (Produktlinie):*
belegte oder gefüllte Hefeteigfladenbrote aus der italienischen Küche in unterschiedliche Varianten und mit unterschiedlichen Belägen/Füllungen (z.B. Pizza, Mini-Pizza, Familien-Pizza, Pizza-Brötchen)
- *Nicht zulässige Food-Angebote:*
alle beschriebenen Produkte der Lose 1 und 3 – 7; keine Pasta, keine Panini; keine Calzone
- *Getränkeangebot:*
Getränke sind nicht zugelassen.
- *Qualität der Speisen:*
Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden.
- *Geschirr:*
Einsatz von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien; die Verwendung von Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.
- *Anzahl der zu vergebenden Stände: 2*

5.4 Los 2: Crêpes & Waffeln

Insgesamt wird in diesem Los **1 Stand** für den Verkauf von Speisen auf den Foodmeilen vergeben. Es gelten folgende Anforderungen an das gastronomische Angebot:

- *Konsequente Umsetzung:*
Pro Stand ist nur die nachfolgend beschriebene Produktlinie zulässig. Während

des Maschseefestes müssen genau die Produkte angeboten werden, die im gastronomischen Konzept beschrieben und dargestellt wurden.

- *Zulässige Food-Angebote (Produktlinie):*
Eierkuchenprodukte und/oder Waffeln unterschiedlicher regionaler Herkunft (z.B. Crêpe, Galette, Pfannkuchen, Eierkuchen, Palatschinken, Eierpuffer, Plinzen, Belgische Waffeln, Französische Waffeln, Liège Waffeln, Stroopwafels) mit verschiedenen herzhaften oder süßen Belägen bzw. Füllungen;
- *Nicht zulässige Food-Angebote:*
alle beschriebenen Produkte der Lose 1 - 2 und 4 - 7; alle weiteren Backwaren
- *Getränkeangebot:*
Getränke sind nicht zugelassen.
- *Qualität der Speisen:*
Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden.
- *Geschirr:*
Einsatz von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien; die Verwendung von Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.
- *Anzahl der zu vergebenden Stände:* 1

5.5 Los 4: Grilldrehspieß

Insgesamt wird in diesem Los **1 Stand** für den Verkauf von Speisen auf den Foodmeilen vergeben. Es gelten folgende Anforderungen an das gastronomische Angebot:

- *Konsequente Umsetzung:*
Am Stand ist nur die nachfolgend beschriebene Produktlinie zulässig. Während des Maschseefestes müssen genau die Produkte angeboten werden, die im gastronomischen Konzept beschrieben und dargestellt wurden.
- *Zulässige Food-Angebot (Produktlinie):*
Produkte vom Grilldrehspieß unterschiedlicher regionaler Herkunft (z.B. Gyros, Döner Kebab, Shawarma usw.) oder Gemüse in verschiedenen Arten von Fladenbrot (z.B. auch Lahmacun / Türkische Pizza) oder als Tellergericht bzw. in einer Box (Döner-Box, aber ohne Pommes Frites)
- *Nicht zulässige Food-Angebote:*
alle beschriebenen Produkte der Lose 1 - 3 und 5 - 7, keine weiteren Beilagen wie z.B. wie Pommes Frites, Baked Potatoes, Süßkartoffel-Chips, Salate usw.
- *Getränkeangebot:*
Getränke sind nicht zugelassen.
- *Qualität der Speisen:*
Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden.

- *Geschirr:*
Einsatz von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien; die Verwendung von Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.
- *Anzahl der zu vergebenden Stände:* 1

5.6 Los 5: Falafel & Couscous

Insgesamt wird in diesem Los **1 Stand** für den Verkauf von Speisen auf den Foodmeilen vergeben. Es gelten folgende Anforderungen an das gastronomische Angebot:

- *Konsequente Umsetzung:*
Am Stand ist nur die nachfolgend beschriebene Produktlinie zulässig. Während des Maschseefestes müssen genau die Produkte angeboten werden, die im gastronomischen Konzept beschrieben und dargestellt wurden.
- *Zulässige Food-Angebot (Produktlinie):*
Gerichte mit Falafel (auf dem Teller, in der Box, im Brot) mit weiteren Zutaten, aber ohne Fleisch; unterschiedliche vegetarische Gerichte mit Couscous (warm und/oder kalt)
- *Nicht zulässige Food-Angebote:*
alle beschriebenen Produkte der Lose 1 – 4 und 6 - 7; insbesondere keine Produkte vom Grilldrehspieß (Los 4), keine weiteren Beilagen (wie Pommes Frites, Baked Potatoes, Süßkartoffel-Chips, Salate usw.)
- *Getränkeangebot:*
Getränke sind nicht zugelassen.
- *Qualität der Speisen:*
Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden.
- *Geschirr:*
Einsatz von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien; die Verwendung von Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.
- *Anzahl der zu vergebenden Stände:* 1

5.7 Los 6: Pasta

Insgesamt wird in diesem Los **1 Stand** für den Verkauf von Speisen auf den Foodmeilen vergeben. Es gelten folgende Anforderungen an das gastronomische Angebot.

- *Konsequente Umsetzung:*
Am Stand ist nur die nachfolgend beschriebene Produktlinie zulässig. Während des Maschseefestes müssen genau die Produkte angeboten werden, die im gastronomischen Konzept beschrieben und dargestellt wurden.

- *Zulässige Food-Angebote (Produktlinie):* italienische Nudelgerichte aus verschiedenen Nudelsorten (z.B. Spaghetti, Macaroni, Fusilli), auf Weizen- und/oder Eierbasis, mit verschiedenen Saucen (mit Fleisch, vegetarisch, vegan) z.B. Tomatensauce, Bolognese, Pesto, Carbonara
- *Nicht zulässige Food-Angebote:*
alle beschriebenen Produkte der Lose 1 – 5 und 7; fernöstliche Nudel- oder Reisgerichte insbesondere der beschriebenen Produkte des Los 7
- *Getränkeangebot:*
Getränke sind nicht zugelassen.
- *Qualität der Speisen:*
Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden.
- *Geschirr:*
Einsatz von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien; die Verwendung von Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.
- *Anzahl der zu vergebenden Stände:* 1

5.8 Los 7: Asiatisch

Insgesamt wird in diesem Los **1 Stand** für den Verkauf von Speisen auf den Foodmeilen vergeben. Es gelten folgende Anforderungen an das gastronomische Angebot:

- *Konsequente Umsetzung:*
Am Stand ist nur die nachfolgend beschriebene Produktlinie zulässig. Während des Maschseefestes müssen genau die Produkte angeboten werden, die im gastronomischen Konzept beschrieben und dargestellt wurden.
- *Zulässige Food-Angebote (Produktlinie):*
fernöstliche Fleisch- oder Gemüsegerichte aus der Pfanne oder dem Wok mit Nudeln oder Reis
- *Nicht zulässige Food-Angebote:*
alle beschriebenen Produkte der Lose 1 – 6; keine weiteren Beilagen wie z.B. wie Pommes Frites, Baked Potatoes, Süßkartoffel-Chips, Salate oder Nudelgerichte aller beschriebenen Produkte des Los 6
- *Getränkeangebot:*
Getränke sind nicht zugelassen.
- *Qualität der Speisen:*
Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden.
- *Geschirr:*
Einsatz von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien; die Verwendung von Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.

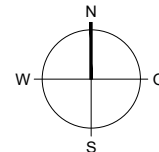
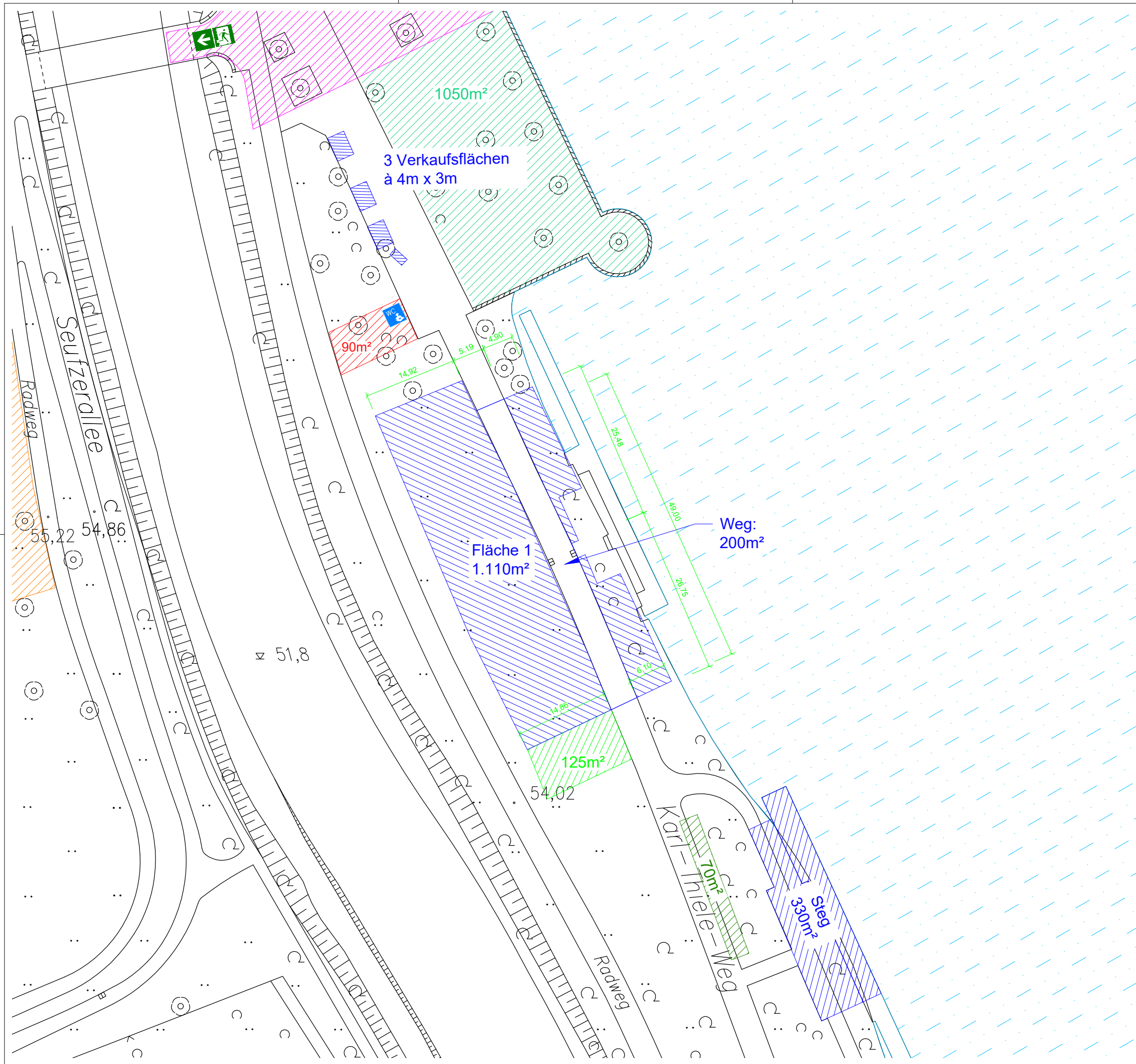
- *Anzahl der zu vergebenden Stände:* 1

5.9 Los 8: Specials

Insgesamt werden in diesem Los **5 Stände** für den Verkauf von Speisen und ggf. Fruchtsäfte aus frischem Obst auf den Foodmeilen vergeben. Es gelten folgende Anforderungen an das gastronomische Angebot:

- *Thematik des Gastronomiekonzeptes:*
jeder Stand soll ein länderspezifisches Speiseangebot unterbreiten (nationale oder internationale Küche), welches von den oben beschriebenen Losen klar zu unterscheiden ist. Diese sind im gastronomischen Konzept zu beschreiben.
- *Konsequente Umsetzung:*
Pro Stand ist nur eine Produktlinie zulässig, alle Speisen müssen einen direkten Bezug zu der vom Anbieter gewählten Thematik haben. Während des Maschseefestes müssen genau die Produkte angeboten werden, die im gastronomischen Konzept beschrieben und dargestellt wurden.
- *Zulässige Food-Angebote (Produktlinie):*
Imbissprodukte und Speisen, die nicht in Los 1 bis Los 7 enthalten sind
- *Getränkeangebot (Produktlinie):*
Nicht-alkoholische Fruchtsäfte – auch als Mix – die aus frischem Obst am Stand zubereitet werden (z.B. Smoothie) oder Angebot unterschiedlicher, variantenreicher alkoholischer und nicht-alkoholischer Cocktail-Bowlen.
- *Nicht zulässige Getränkeangebote:*
Alle weitere Getränke, außer den frisch zubereiteten Fruchtsäften oder der Cocktail-Bowle.
- *Qualität der Speisen:*
Der Veranstalter präferiert Angebote von Speisen und Getränken, die aus frischen Zutaten frisch vor Ort zubereitet werden.
- *Geschirr:*
Einsatz von Einweggeschirr aus umweltfreundlichen, recyclingfähigen Materialien; die Verwendung von Plastikgeschirr ist ausgeschlossen.
- *Anzahl der zu vergebenden Stände:* 5

Anlage B1: Planunterlagen



LEGENDE

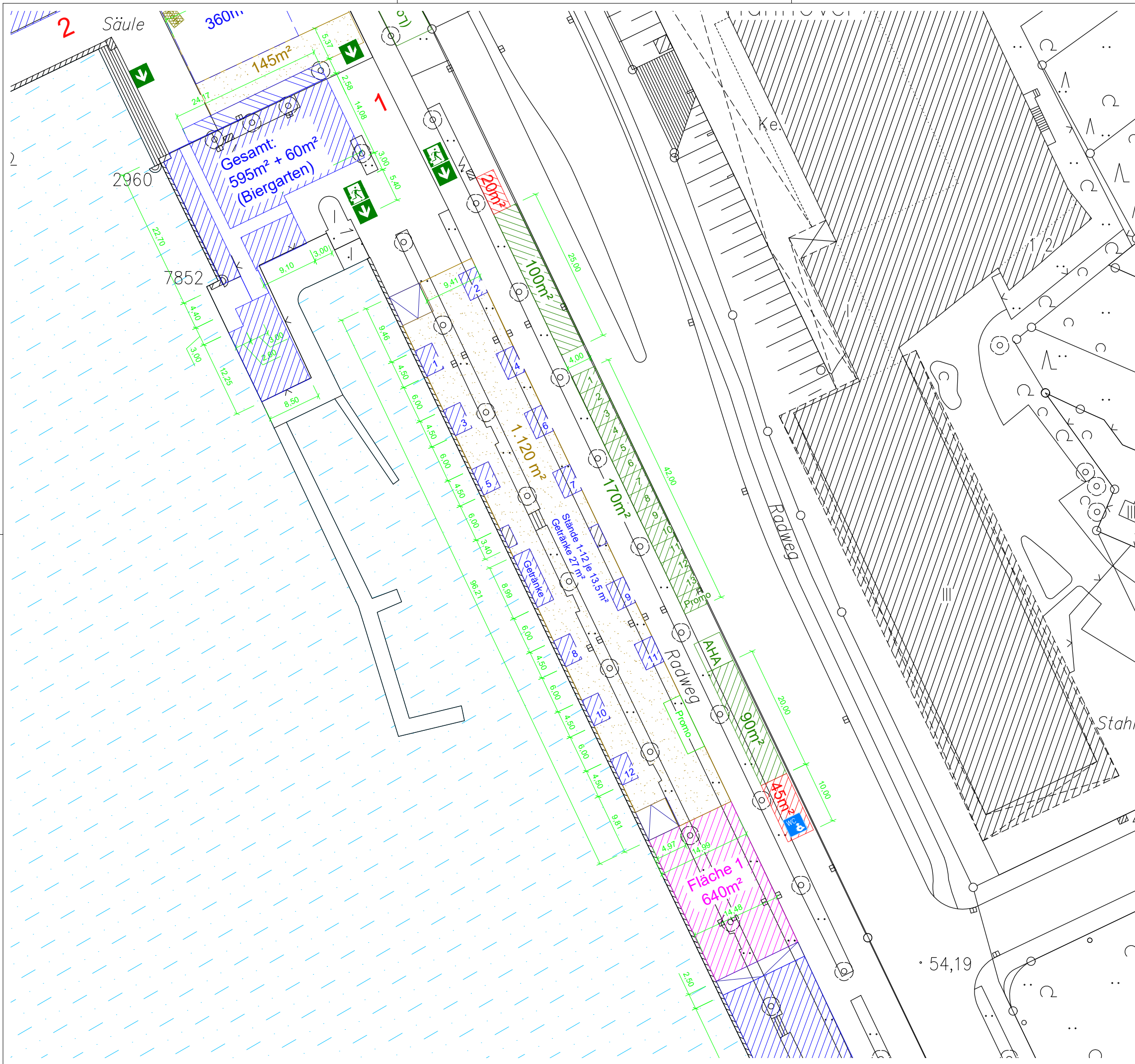
	Standfläche
	Logistikfläche
	Weg mit Bodenplatten
	WC-Anlagen
	Promotionfläche

<p>Auftraggeber</p>  <p>HANNOVER Veranstaltungs GmbH</p> <p>Hannover Veranstaltungs GmbH Vahrenwalder Str. 7 30165 Hannover</p>	<p>Projekt Maschseefest 2025 - 2027</p>
	<p>Erstellungsdatum 03.12.2024</p>

Planbezeichnung
Westufer
(Los 3)

Format	ISO A3	Maßstab	1:600	Einheit	m	Index	00
--------	--------	---------	-------	---------	---	-------	----

Sämtliche Maße sind am Bau zu prüfen. Konzeptionen, Entwürfe und zeichnerische Inhalte unterliegen dem Urheberrecht und sind bis auf weiteres Eigentum der fair solution GmbH & Co. KG. Vervielfältigung und Weitergabe an Dritte nur mit Genehmigung des Urhebers.



LEGENDE

- Standfläche
- Logistikfläche
- Anrampung
- WC-Anlagen
- Evakuierungs- und Sammelflächen
- Promotionfläche

<p>Auftraggeber</p> <div style="text-align: center;"> <p>HANNOVER Veranstaltungs GmbH</p> </div> <p style="text-align: center;">Hannover Veranstaltungs GmbH Vahrenwalder Str. 7 30165 Hannover</p>	<p>Projekt Maschseefest 2025 - 2027</p> <p>Erstellungsdatum 03.12.2024</p>
--	---

Planbezeichnung
Food-Meile Ost

Format	ISO A3	Maßstab	1:600
Einheit	m	Index	00

Sämtliche Maße sind am Bau zu prüfen. Konzeptionen, Entwürfe und zeichnerische Inhalte unterliegen dem Urheberrecht und sind bis auf weiteres Eigentum der fair solution GmbH & Co. KG. Vervielfältigung und Weitergabe an Dritte nur mit Genehmigung des Urhebers.

C Standbetriebsvertrag (Entwurf)

– Vertragsmuster –

Standbetriebsvertrag (Entwurf)

Maschseefest 2025

zwischen Hannover Veranstaltungen GmbH,

Vahrenwalder Str. 7

30165 Hannover

- nachfolgend „Veranstalter“ genannt -

und

- nachfolgend „Subveranstalter“ genannt -

Präambel

Das Maschseefest ist die bedeutendste Veranstaltung in Hannover und trägt erheblich dazu bei, Hannover in Deutschland als touristische Destination zu positionieren.

Ziel des Veranstalters ist es, die Qualität dieser hochkarätigen Veranstaltung zu halten und noch weiter zu verbessern. Entsprechend muss das Niveau der Veranstaltung in Format, Ausstattung und Qualität dem Anspruch an das Image einer internationalen Messestadt gerecht werden. Der Veranstalter ist bemüht, eine inhaltliche Abgrenzung zu weiteren in Hannover stattfindenden Volksfesten wie dem Frühlingsfest, dem Schützenfest und dem Oktoberfest vorzunehmen. Unter dem Motto „Urlaubsgefühle in der City, maritimes Flair mitten in der Stadt!“ werden gastronomische Konzepte mit nationaler oder internationaler Ausrichtung gefordert, die klare Bezüge zu bekannten Urlaubsorten haben, die an Flüssen, Seen oder Meeren liegen. Als öffentliches Volksfest richtet sich das Maschseefest an die breite Bevölkerung. Die Anforderungen von massenkompatibler Gastronomie einerseits sowie hochqualitativer Gastronomie in den ruhigeren Zonen andererseits müssen dabei gewährleistet werden. In Kenntnis dieser Tatsachen schließen Veranstalter und Subveranstalter folgenden Vertrag:

§ 1 Vertragsgegenstand

1. Der Subveranstalter verpflichtet sich, für die Dauer des Maschseefestes 2025 an dem Standort „Foodmeile ...“
[Lageskizze als **Anlage 1** mit Standnummer „...“]

mit einer Fläche von ca.: 14 m² wie in Anlage 1 ersichtlich, Verkaufseinheit wird vom Veranstalter gestellt

Speisenangebot:

Keine Getränke

zu betreiben und dabei die in diesem Vertrag sowie die dazu in **Anlage 2** aufgeführten Auflagen für Subveranstalter und die vertraglichen Regelungen zu befolgen. Veränderungen der in **Anlage 3** festgehaltenen Daten sind dem Veranstalter unverzüglich zu melden.

2. Der Veranstalter wird in dem genannten Zeitraum das Maschseefest als Hauptveranstalter betreiben. Mit Vertragsunterzeichnung wird der Anbieter zum Betreiber der Fläche und übernimmt alle gesetzlichen Betreiberpflichten. Der Veranstalter stellt dem Subveranstalter während dieses Festes die in **Anlage 1** genannte Standfläche zur Verfügung. Der Veranstalter räumt dem Subveranstalter gleichzeitig die Berechtigung zum Betrieb des oben beschriebenen Standes ein. Der Subveranstalter verpflichtet sich, die hierzu erforderlichen behördlichen Genehmigungen einzuholen und etwaige Auflagen einzuhalten.
3. Für die exakte Größe der Standfläche wird keine Haftung übernommen. Ein Anrecht auf weitere Standflächen außer den vorgenannten besteht nicht. Der Subveranstalter darf nur die vom Veranstalter zugewiesene Standfläche benutzen.
4. Die diesem Vertrag als **Anlage 1** beigefügte Lageskizze ist für den Subveranstalter verbindlich. Veränderungen durch den Subveranstalter bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung des Veranstalters. Die Zustimmung ist vom Veranstalter zu erteilen, wenn und soweit die Veränderungen zur Abwendung einer Gefahr für die öffentliche Sicherheit oder Ordnung notwendig sind oder behördlich angeordnet werden und ihnen wesentliche Interessen des Veranstalters nicht entgegenstehen. Auf der Foodmeile sind zusätzliche Aufbauten neben, vor und hinter den vermieteten Verkaufseinheiten unzulässig.
5. Die räumlichen Verhältnisse am vereinbarten Standort sind dem Subveranstalter bekannt und durch die Lageskizze näher festgelegt.

6. Die „Leistungsbeschreibung der gastronomischen Leistungen“ wird Vertragsbestandteil (Anlage 4). Alle enthaltenen Vorgaben sind bei der Vertragsdurchführung einzuhalten.
7. Der Subveranstalter hat ein Konzept zur Bewirtschaftung vorgelegt. Dieses Konzept ist Bestandteil dieses Vertrages. Abweichungen von diesem Konzept des Standes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Veranstalters und können eine Erhöhung der Standmiete nach sich ziehen. Die Zustimmung wird nur erteilt, wenn eine Vergleichbarkeit des Konzeptes zum eingereichten Konzept in der Ausschreibungsphase gegeben ist.

Stimmt der Veranstalter den Abweichungen nicht zu und weicht der Subveranstalter dennoch von dem vereinbarten Konzept ab, berechtigt dies den Veranstalter zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund.

8. Der Subveranstalter darf an seinem Stand nur Speisen anbieten und verkaufen, die in dem Konzept lt. Ausschreibung ausdrücklich genannt und im Wege der Zulassung des Subveranstalters zum Maschseefest gestattet wurden. Abweichungen hiervon bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Veranstalters.

Stimmt der Veranstalter den Abweichungen nicht zu und weicht der Subveranstalter dennoch von dem vereinbarten Konzept ab, berechtigt dies den Veranstalter zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund.

§ 2 Vertragsdauer

1. Die Berechtigung zum Betrieb des gastronomischen Standes besteht für die Dauer des Maschseefestes 2025, vorbehaltlich einer tatsächlichen Durchführung des Maschseefestes. Für den Fall der Nichtdurchführbarkeit werden beide Vertragsparteien von ihren wechselseitigen Leistungsverpflichtungen frei. Sollte das Maschseefest erst zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden können, besteht diese Berechtigung erst zu diesem Zeitpunkt.
2. Jede Vertragspartei ist im Übrigen berechtigt, den Vertrag aus wichtigem Grund fristlos zu kündigen. Ein zur fristlosen Kündigung berechtigender wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn
 - a) die andere Vertragspartei schuldhaft gegen die ihr obliegenden wesentlichen vertraglichen Verpflichtungen, insbesondere die sich aus **Anlage 2** ergebenden Verpflichtungen, verstoßen hat und den Verstoß trotz schriftlicher Abmahnung mit angemessener Fristsetzung nicht innerhalb der gesetzten Frist abstellt. Während der Dauer des Maschseefestes ist die angemessene Frist in der Regel nicht länger als drei Tage. Einer vorherigen Abmahnung bedarf es

- nicht, wenn die andere Vertragspartei die Leistung ernsthaft und endgültig verweigert oder besondere Umstände vorliegen, die unter Abwägung der Interessen beider Vertragsparteien die Kündigung aus wichtigem Grund rechtfertigen;
- b) über das Vermögen einer Vertragspartei ein gerichtliches Insolvenzverfahren eröffnet wird oder wenn die Eröffnung eines gerichtlichen Insolvenzverfahrens unmittelbar bevor steht, wobei der Eröffnung des Insolvenzverfahrens die Ablehnung der Insolvenzeröffnung mangels Masse gleich steht;
 - c) die Vertragspartei den regelmäßigen Geschäftsbetrieb einstellt.
3. Dem Veranstalter steht überdies ein Recht zur fristlosen Kündigung des Vertrages aus wichtigem Grund zu, wenn
- a) der Subveranstalter den Stand ganz untervermietet.
 - b) wenn der Subveranstalter Teile des Standes ohne Zustimmung des Veranstalters untervermietet oder das Untermietverhältnis ohne Zustimmung des Veranstalters ändert.
 - c) wenn der Subveranstalter wiederholt den vertraglich berechtigten Vertreter des Veranstalters – insbesondere im Rahmen der verpflichtenden Lärmschutzkontrollen – den Zutritt verweigert.
 - d) wenn der Subveranstalter vom Veranstalter keine Zustimmung zur Änderung seines Konzeptes oder seines Artikelangebotes erhalten hat und trotz Aufforderung durch den Veranstalter zum Konzept zurück zu kehren weiterhin von den Vereinbarungen abweicht.
 - e) wenn der Veranstalter die Vorlage von Versicherungsnachweisen verlangt und diese trotz wiederholter Aufforderung nicht vorgelegt werden.
4. Der Veranstalter kündigt den Vertrag nach § 133 GWB
- a) wenn eine wesentliche Änderung vorgenommen wurde, die nach § 132 GWB ein neues Vergabeverfahren erfordert hätte,
 - b) zum Zeitpunkt der Zuschlagserteilung ein zwingender Ausschlussgrund nach § 123 Absatz 1 bis 4 GWB vorlag oder
 - c) der öffentliche Auftrag aufgrund einer schweren Verletzung der Verpflichtungen aus dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union oder aus den Vorschriften dieses Teils, die der Europäische Gerichtshof in einem Verfahren nach Artikel 258 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union festgestellt hat, nicht an den Auftragnehmer hätte vergeben werden dürfen.
5. Hat keine der Vertragsparteien die fristlose Kündigung zu vertreten, so besteht keine Verpflichtung zur Rückgewähr der von der anderen Vertragspartei empfangenen Leistungen. Dasselbe gilt, wenn beide Vertragsparteien die fristlose Kündigung zu vertreten haben.

6. Im Fall der Kündigung ist der Veranstalter berechtigt, dem Subveranstalter den Betrieb des Standes mit sofortiger Wirkung zu untersagen, dem betroffenen Subveranstalter und seinen Mitarbeitern den Zutritt zum Stand mit sofortiger Wirkung zu verweigern oder die Einrichtung zu schließen und/oder auf Kosten des Subveranstalters zu räumen, sowie die Standfläche weiter zu vermieten. Der geleistete Gesamtbetrag für die Standfläche wird dem Subveranstalter in diesem Fall nicht zurückerstattet.
7. Hat eine Vertragspartei die fristlose Kündigung zu vertreten, so ist sie zur Rückgewähr der von der anderen Vertragspartei empfangenen Leistungen verpflichtet, nicht jedoch zur Rückforderung der von ihr gewährten Leistungen berechtigt. Ist die Rückgewähr wegen der Beschaffenheit der erlangten Leistungen nicht möglich oder die rückgewährpflichtige Vertragspartei aus einem anderen Grunde zur Rückgewähr außer Stande, so hat sie den marktüblichen Wert der empfangenen Leistung zu ersetzen. Der zur fristlosen Kündigung berechtigten Vertragspartei bleibt die Geltendmachung eines weiteren Schadens vorbehalten.

§ 3 Standmiete

1. Die Miete für die Verkaufseinheit beträgt:

Netto	EUR
<u>zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer 19%</u>	<u>EUR</u>
 Gesamtbetrag brutto	 EUR

Zusätzlich werden folgende Nebenkosten durch den Veranstalter in Rechnung gestellt:

- Kosten für Stromanschluss und Stromverbrauch
- Kosten für Wasseranschluss und Wasserverbrauch
- Kosten für die Müllentsorgung
- anteilige Kosten für die Rekultivierung der Grünflächen
- anteilige Kosten der Straßensperrung

Der Veranstalter stellt die Verkaufseinheit in abschließbarem Zustand inklusive Strom-, Wasser- und Abwasseranschluss sowie Schwerlastboden im Verkaufsraum. Die Verkaufseinheit hat eine Größe von ca. 14 m², besteht aus Holz und verfügt über ein Doppelwaschbecken sowie Licht.

2. Die Standmiete ist bis zum 01. Juli 2025 nach Rechnungsstellung einzuzahlen.

Wird die Standmiete nicht bis zum **01. Juli 2025** vollständig eingezahlt, so endet der Vertrag, ohne dass es einer Erklärung des Veranstalters bedarf. Der Veranstalter ist berechtigt, ohne weitere Ankündigung die Standfläche an einen anderen Subveranstalter zu vermieten. Der Veranstalter haftet nicht für hierbei entstandene Schäden des potentiellen Subveranstalters.

§ 4 Durchführung der Veranstaltung

1. Soweit in diesem Vertrag nichts anderes geregelt ist, betreibt der Subveranstalter den Stand im eigenen Namen, auf eigene Rechnung und auf eigene Kosten.
2. Er hat alle geltenden rechtlichen Verpflichtungen einzuhalten, insbesondere Steuern, Abgaben und Beiträge zur Sozialversicherung zu entrichten, die arbeitsschutzrechtlichen Regelungen einzuhalten und den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern wenigstens diejenigen Mindestarbeitsbedingungen einschließlich des Mindestentgelts zu gewähren, die durch das Niedersächsische Tariftreue- und Vergabegesetz (NTVergG) verbindlich vorgegeben werden.
3. Die nach §7 geforderten Versicherungsnachweise sowie die Sozialversicherungsnachweise der Mitarbeiter des Subveranstalters sind vom Subveranstalter auf Verlangen des Veranstalters vorzulegen. Nichtvorlegen rechtfertigt zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund.
4. Musikdarbietungen jeglicher Art, Sprech- und Lautsprecheransagen, der Auftritt zusätzlicher Gruppen, optische Vorführungen jedweder Art sowie der Einsatz von Verstärkeranlagen sind auf der Foodmeile nicht zugelassen. Gleiches gilt für das Foodvillage. Hier hat nur der Veranstalter das Recht zu entsprechenden Darbietungen auf der von ihm betriebenen Bühne.
5. Gratisverlosungen und Wettbewerbe aller Art sind mit dem Veranstalter vorher schriftlich abzustimmen.
6. Das Anbringen von Werbematerialien, Leuchtreklamen, Plakaten oder Schildern an der Verkaufseinheit **ist nur nach Absprache und Genehmigung des Veranstalters zulässig.**
7. Sollten dem Veranstalter nach dem Maschseefest Kosten für Rekultivierung/Renaturierung von Grünflächen entstehen, so werden diese dem jeweiligen Subveranstalter, wo Wiederherstellungsarbeiten nötig waren, in Rechnung gestellt.
8. Der Veranstalter behält zu jeder Zeit der Veranstaltung das Direktionsrecht. Des Weiteren ist den Anweisungen von VertreterInnen der Landeshauptstadt Hannover sowie der Polizei jederzeit Folge zu leisten. Insbesondere bei Gefahr in Verzug sind

die VertreterInnen des Veranstalters, der Landeshauptstadt Hannover und der Polizei berechtigt, sofortige Maßnahmen zur Gefahrenabwehr zu ergreifen. Dies entbindet den Subveranstalter nicht von seinen Verpflichtungen, selbst Maßnahmen zur Gefahrenabwehr zu ergreifen bzw. den Veranstalter bei der Gefahrenabwehr zu unterstützen.

§ 5 Untervermietung

1. Die zugewiesenen Flächen sind ausschließlich durch Unternehmen des Subveranstalters selbst zu bewirtschaften. Eine Untervermietung ist nur nach Benennung des Untermieters und nach Zustimmung durch den Veranstalter möglich. Die Benennung von Untermietern wurde schon mit der Bewerbung getätigt. Andere oder weitere Untermieter sind daher grundsätzlich unzulässig.
Ist der Subveranstalter nicht mehr in der Lage, die gesamte angemietete Fläche mit eigenem Sortiment zu bestücken, so ist der Veranstalter unverzüglich darüber zu informieren. Die Parteien werden in diesem Fall über eine anderweitige Vermietung verhandeln. Eine Änderung des Untermietverhältnisses ist erst nach Zustimmung durch den Veranstalter zulässig.
Soweit der Ersatzmieter und der Subveranstalter untereinander vertragliche Absprachen treffen (z. B. zur Mitbenutzung von Einrichtungen des anderen Teils), so sind diese Absprachen an den Veranstalter unaufgefordert und unverzüglich offen zu legen.
2. Ist der Subveranstalter gezwungen, einem benannten Untermieter den Vertrag zu kündigen, so ist der Veranstalter unverzüglich darüber zu benachrichtigen. Ein neuer Untermietvertrag darf nur mit Zustimmung des Veranstalters geschlossen werden. Der wird diese nicht versagen, wenn die Leistungsfähigkeit des Untermieters nachgewiesen wird und das mit dem eingereichten Konzept vereinbarte Sortiment ohne wesentliche Änderungen weiterhin angeboten wird.
3. Eine nichtabgesprochene Untervermietung berechtigt den Veranstalter zur sofortigen Kündigung des Standbetriebsvertrages. Im Übrigen hat der Subveranstalter etwaige Mehreinnahmen aus der Untervermietung an den Veranstalter abzuführen. Der Subveranstalter haftet für jeden Schaden, der durch den Gebrauch des Dritten entsteht, und zwar auch für Zufall, es sei denn, der Subveranstalter weist nach, dass der Schaden auch ohne die Gebrauchsüberlassung an den Dritten eingetreten wäre.

§ 6 Weitere Pflichten des Subveranstalters

1. Der Subveranstalter hat die in der **Anlage 2** näher ausgeführten Veranstaltungsbedingungen und die für Veranstaltungen dieser Art einschlägigen gesetzlichen Regelungen und behördlichen Vorschriften vollständig zu berücksichtigen und einzuhalten. Etwaig erforderliche Genehmigungen, insbesondere nach öffentlich/rechtlichen Vorschriften holt der Subveranstalter selbständig ein. Soweit der Subveranstalter Zweifel hat, wie er diese Voraussetzungen zu erfüllen hat, wird er den Veranstalter entsprechend informieren und mit ihm Rücksprache halten.
2. Wird dem Subveranstalter eine behördliche Erlaubnis versagt und kann deshalb kein Standbetrieb erfolgen, besteht gegenüber dem Veranstalter kein Anspruch auf Rückzahlung der bereits geleisteten Standmiete.
3. Transport (Hin- und Rücktransport), Aufbau und Abbau der Stände übernimmt der jeweilige Subveranstalter auf eigene Kosten und in eigener Verantwortung. Die Parteien sind sich darüber einig, dass der Veranstalter hierfür keine Verantwortung trägt. Der Subveranstalter haftet für Personen- oder Sachschäden, die durch Transport, Auf- oder Abbau entstehen. Soweit in diesen Zusammenhang Dritte Schadensersatzansprüche gegen den Veranstalter geltend machen, so stellt der Subveranstalter den Veranstalter im Innenverhältnis von dieser Haftung auf erstes Anfordern frei.
4. Eigene Beschallungsanlagen des Subveranstalters sind nicht zulässig.
5. Der Subveranstalter benennt 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn entscheidungsbefugten Stellvertretern einschließlich Telefonnummern.
6. Der Subveranstalter hat sowohl die interne Kommunikation als auch die externe Erreichbarkeit mit dem Veranstalter jederzeit während der Veranstaltung zu gewährleisten. Der Subveranstalter muss einen Hauptverantwortlichen und einen Vertreter benennen, von denen einer bei Auf- und Abbau und während der Veranstaltung ständig anwesend und erreichbar sein muss. Diese Person ist insbesondere für die Einhaltung der Vorschriften bezüglich Sicherheit und Immissionsschutz verantwortlich und muss als entscheidungsbefugter Ansprechpartner für VertreterInnen des Veranstalters, der Landeshauptstadt Hannover oder der Polizei zu jeder Zeit vor Ort erreichbar und entscheidungsfähig sein, um Weisungen entgegenzunehmen. Zur Wahrung der Entscheidungsfähigkeit ist das Alkoholverbot für Veranstaltungsleiter zu befolgen.
7. Mit Vertragsunterzeichnung wird der Anbieter zum Betreiber der Fläche und übernimmt alle gesetzlichen Betreiberpflichten. Dies bedeutet vor allem die Einhaltung aller gültigen Regeln der Technik. Die Einhaltung selbiger wird durch VertreterInnen

des Veranstalters stichpunktartig überprüft. Der Subveranstalter ist für die Sicherheit der Veranstaltung und die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich. Er hat zwingend für einen geordneten und sicheren Ablauf der Veranstaltung zu sorgen. Sollte es Änderungen in der Genehmigung der Landeshauptstadt Hannover für diese Veranstaltung insgesamt geben, so sind auch diese auch vom jeweiligen Subveranstalter zwingend einzuhalten.

8. Werden wesentliche Pflichten des Subveranstalters nicht umgesetzt oder missachtet, behält sich der Veranstalter vor, von den Sanktionsmaßnahmen (z.B. Vertragsstrafe, Kündigung) Gebrauch zu machen.
9. Alle relevanten technischen Vorschriften z.B. hinsichtlich der Verwendung von Propangasflaschen sowie technische Standards sind einzuhalten.
10. Folgende organisatorischen Vorgaben sind zu berücksichtigen:

a: sollte es Änderungen in der Genehmigung der Stadt für diese Veranstaltung geben, sind auch diese zwingend einzuhalten

b: die Warenanlieferung muss eine halbe Stunde vor Öffnung des Festes abgeschlossen sein. Alle Lieferfahrzeuge sind bis dahin vom Veranstaltungsgelände zu entfernen. Der Schützenplatz kann als Parkplatz kostengünstig bei der Landeshauptstadt Hannover angemietet werden

c: Die Mindestöffnungszeiten der Standflächen sind:

Montag bis Donnerstag: 14 Uhr bis 0 Uhr

Freitag bis Samstag: 14 bis 1 Uhr

Sonntag: 12 Uhr bis 0 Uhr

Diese Mindestöffnungszeiten sind einzuhalten.

d: Jeder Subveranstalter ist für die Reinigung und Sauberkeit (Verkaufseinheit, Fläche um die Verkaufseinheit und angrenzenden Sitzbereich, siehe Skizze in Anlage 1) selbstverantwortlich. Die Reinigung der Kompletfläche einschließlich der bereitgestellten Bierzeltgarnituren muss bis 9 Uhr morgens erledigt sein.

e: Die Entsorgung des Restabfalls (Kehricht, verschmutzte Verpackungen, gebrauchte Servietten, Speisereste in geringen Mengen, Asche etc.) obliegt ausschließlich dem öffentlich-rechtlichen Entsorger in der Region Hannover (Hier: Zweckverband Abfallwirtschaft Region Hannover), der gemäß § 10 Abs. 6 (Abfallsatzung) das dafür erforderliche Mindestbehältervolumen festlegt. Die Beauftragung eines privaten Entsorgungsunternehmens hierfür ist nicht zulässig!
Die Kosten hierfür trägt der Subveranstalter.

f: Einhaltung des Niedersächsischen Gaststättengesetzes:

Der Subveranstalter hat das Gaststättengewerbe auf dem Maschseefest rechtzeitig gemäß § 2 des Niedersächsischen Gaststättengesetzes (NGastG) anzuzeigen. Alle weiteren Vorgaben des NGastG sind einzuhalten.

§ 7 Haftung

1. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Subveranstalter, gleich aus welchem Rechtsgrund, nur für Schäden, die auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Veranstalters und seiner Erfüllungsgehilfen beruhen. Jede weitergehende Haftung des Veranstalters gegenüber dem Subveranstalter ist ausgeschlossen. Der Veranstalter haftet über die Erbringung der von ihm geschuldeten Leistungen hinaus im Übrigen nicht für die Erreichung gewisser wirtschaftlicher oder anderweitiger Ziele des Subveranstalters. Nicht ausgeschlossen sind die Produzentenhaftung, die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz sowie die Haftung für leichte Fahrlässigkeit bei Verletzung von Kardinalpflichten.
2. Die Haftung ist in jedem Fall begrenzt auf den bei Vertragsschluss vorhersehbaren Schaden und ist in der Höhe im Übrigen begrenzt auf maximal die 2fache Nettostandmiete.
3. Der Veranstalter trägt weder Sorge für den Schutz vor Diebstahl noch für die Versicherung der Stände. Der Subveranstalter ist vielmehr verpflichtet, ausreichenden Versicherungsschutz (mindestens Diebstahl, Feuer, Unfall, Sach- und Personenschäden) abzuschließen und dem Veranstalter bis spätestens zum 01. Juli des jeweiligen Jahres nachzuweisen. Der nicht rechtzeitige Nachweis dieser Versicherungen berechtigt den Veranstalter zur Kündigung aus wichtigem Grund.
4. Bei Ausfall der Veranstaltung aufgrund höherer Gewalt, insbesondere Umweltkatastrophen, Krieg, Streik, Terroranschlägen oder Terror- bzw. Sicherheitswarnungen, behördlichen Maßnahmen im Sinne der Sicherheit, bestehen keine gegenseitigen Erfüllungs- und/oder Schadensersatzansprüche aus dieser Vereinbarung. Die bereits geleisteten Zahlungen der Subveranstalter werden in diesem Fall nicht zurückerstattet. Soll die Veranstaltung zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden, bleibt der Vertrag gültig; jedoch kann der Subveranstalter binnen einer Woche nach Festsetzung des neuen Termins vom Vertrag zurücktreten. In diesem Fall werden dem Subveranstalter bereits geleistete Zahlungen zurückerstattet.

§ 8 Werbemaßnahmen

1. Die Parteien dieses Vertrages sind berechtigt, in Zusammenhang mit jeglicher Veröffentlichung in Presse, Funk und Fernsehen die Bezeichnung „Maschseefest“ sowie den Namen des Veranstalters und des Subveranstalters für Werbezwecke zu nutzen.
2. Der Veranstalter wird in von ihm festzulegender Weise und auf eigene Kosten für das Maschseefest werben. Der Subveranstalter hat keinen Anspruch auf Durchführung bestimmter Werbemaßnahmen.
3. Der Subveranstalter verpflichtet sich, eigene Werbemaßnahmen (Eigenwerbung) zuvor schriftlich mit dem Veranstalter abzustimmen, der diesen Aktivitäten zustimmen wird, soweit er nicht hierdurch in seinen schutzwürdigen Interessen beeinträchtigt ist.
4. Der Subveranstalter verpflichtet sich, im Zusammenhang mit dem Maschseefest Werbung für Produkte und Leistungen von Unternehmen, die nicht offizieller Sponsor des Veranstalters sind, oder die nicht mit dem Maschseefest in Verbindung stehen, nur nach vorheriger schriftlicher Absprache zu veröffentlichen. Der Veranstalter wird insbesondere prüfen, inwieweit seine schutzwürdigen Sponsoreninteressen beeinträchtigt werden und ggf. auf finanziellen Ausgleich durch den Subveranstalter bestehen.

§ 9 Vertragsstrafen

1. Verzug bei Auf- und Abbau des Standes:
Der Subveranstalter verpflichtet sich, den von ihm betriebenen Stand spätestens einen Tag vor Beginn der Veranstaltung entsprechend der unter § 6 Ziffern 1 bis 5 aufgeführten Bedingungen fertigzustellen. Im Falle des Verzuges verpflichtet sich der Subveranstalter für jeden Tag des Verzuges eine Vertragsstrafe in Höhe von Euro 1.000,- € zu zahlen.
Der Subveranstalter verpflichtet sich ferner, den von ihm betriebenen Stand nach Beendigung der Veranstaltung innerhalb einer Frist von 5 Tagen abzubauen. Im Falle des Verzuges verpflichtet sich der Subveranstalter für jeden Tag des Verzuges eine Vertragsstrafe in Höhe von Euro 1.000,- zu zahlen.
2. Untervermietung:
Im Fall der nichtmitgeteilten Untervermietung, zahlt der Subveranstalter an den Veranstalter eine Vertragsstrafe in Höhe von einer Nettostandmiete gem. § 3 Ziff. 1, die auf einen weitergehenden Schadensersatzanspruch angerechnet wird. Bei weiteren Verstößen behält sich der Veranstalter vor, das Vertragsverhältnis aus wichtigem Grund fristlos zu kündigen.

§10 Loyalität, Unterrichtung, Vertraulichkeit

1. Die Vertragsparteien verpflichten sich einander zu gegenseitigem Respekt, Wohlverhalten und Loyalität. Der Subveranstalter wird sich insbesondere öffentlich nicht negativ über den Veranstalter und dessen Leistungen äußern. Beide Parteien sind gehalten, auf schutzwürdige Interessen der anderen Vertragspartei, insbesondere auf dessen Ruf und Ansehen sowie das Ansehen des Maschseefestes Rücksicht zu nehmen. Diese Verpflichtungen gelten auch nach Beendigung des Vertrages fort.
2. Die Vertragsparteien werden sich gegenseitig umgehend über alle Umstände, die für die Durchführung des Vertrages von Bedeutung sein könnten, unterrichten. Maßnahmen mit Öffentlichkeitswirkung sind nach Möglichkeit zuvor mit der anderen Vertragspartei abzustimmen.
3. Die Vertragsparteien verpflichten sich, den Inhalt dieses Vertrages, insbesondere die hiernach geschuldeten Leistungen Dritten gegenüber vertraulich zu behandeln. Die Offenlegung vertraglicher Vereinbarungen Dritten gegenüber ist nur mit vorheriger ausdrücklicher schriftlicher Einwilligung der anderen Vertragspartei, zur Wahrung schutzwürdiger Belange einer oder beider Vertragsparteien oder auf Grund zwingender gesetzlicher Bestimmungen zulässig. Diese Verpflichtung besteht nach Beendigung des Vertrages fort.

§ 11 Anwendbares Recht, Schriftform, Erklärungen

1. Der Vertrag unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.
2. Die Vertragsparteien erklären, dass diese Vereinbarung alle bisherigen, zwischen den Parteien in Bezug auf den Vertragsgegenstand getroffenen schriftlichen oder mündlichen Abreden vollständig ersetzen und Nebenabreden zu dieser Vereinbarung nicht getroffen sind. Es gelten demnach nur die Bedingungen dieses Vertrages einschließlich des in § 1 Ziffer 5 beschriebenen Konzepts zur Bewirtschaftung und Gestaltung des Standes und der in § 1 Ziffer 6 beschriebenen Leistungsbeschreibung der gastronomischen Leistungen. Andere Bedingungen werden nicht Vertragsinhalt, auch wenn ihnen nicht ausdrücklich widersprochen worden ist.
3. Alle Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform, wobei Telefax genügt. Dies gilt auch für den Verzicht auf das Schriftformerfordernis oder die Abänderung dieses Schriftformerfordernisses.

4. Die Vertragsparteien verpflichten sich, einander etwaige Änderungen der Anschriften, der Inhaber – bzw. Gesellschafterverhältnisse sowie die Verlegung des Geschäftssitzes unverzüglich mitzuteilen.

Standskizze

Anlage 1

Anlage 2

1. Standaufbau

- a) Zeitraum für das Bestücken/Einrichten der Verkaufseinheit:
ab dem 24.07.2025 und muss bis zum 30.07.2025 12.00 Uhr abgeschlossen sein (sonntags ist Ruhetag und somit Bautätigkeiten verboten)
- b) Auf der „Foodmeile“ sind zusätzliche Aufbauten neben, vor und hinter den vermieteten Verkaufseinheiten unzulässig.
- c) In der Aufbauphase und während des Maschseefestes ist der westliche Radweg am Rudolf-von Bennigsen-Ufer für den Radverkehr gesperrt.
- d) Standabnahme durch den Veranstalter
Der Stand sowie die Standfläche werden durch den Veranstalter nach dem Aufbau abgenommen und als betriebsbereit quittiert. Werden bei der Abnahme Mängel im Sinne dieses Vertrages festgestellt, so wird dem Subveranstalter die Möglichkeit zur Nachbesserung bis zu einem benannten Zeitraum eingeräumt. Werden die festgestellten Mängel nicht in diesem Zeitraum beseitigt, so ist der Veranstalter berechtigt, den Betrieb des Standes während des Maschseefestes zu untersagen. Er ist weiterhin berechtigt, die Standfläche zu räumen und weiterzuvermieten. Die geleistete Standmiete wird dem Subveranstalter nicht zurückerstattet.
- e) Öffentlich- rechtliche Auflagen und Bestimmungen sind vom Subveranstalter zu beachten. Diese betreffen insbesondere:
 - Feuerlöscher
 - Elektrische Installationen
 - Richtlinien des Gesundheitsamtes
 - Lebensmittellagerung
 - Entsorgung
 - Abnahme der Grill- und Bratanlagen

Anweisungen der zuständigen Beauftragten der zuständigen Behörden der Stadt bzw. Region Hannover, der Gewerbeaufsicht, Feuerwehr, Rettungsdienst und /oder Polizei ist in jedem Fall Folge zu leisten. Bei Verstoß ist der Veranstalter im Übrigen berechtigt, dem Subveranstalter den Betrieb seines Standes während des Maschseefestes zu untersagen. Der geleistete Gesamtbetrag für die Standfläche wird dem Subveranstalter in diesem Fall nicht zurückerstattet. Die durch einen Verstoß des Subveranstalters gegen diese Anweisungen anfallenden Kosten und Gebühren trägt der Subveranstalter. Soweit neue behördliche Auflagen / Verfügungen erlassen werden, werden die Parteien diese Auflagen / Verfügungen erfüllen und sich hierzu untereinander abstimmen.

Der Subveranstalter hat das Gaststättengewerbe auf dem Maschseefest rechtzeitig gemäß § 2 des Niedersächsischen Gaststättengesetzes (NGastG) anzuzeigen. Alle weiteren Vorgaben des NGastG sind einzuhalten.

2. Standabbau

Abbau:

von Sonntag, 17.08.2025 auf den Montag, 18.08.2025 um 0 Uhr und ist spätestens bis zum 20.08.2025 zu vollenden.

Der Subveranstalter hinterlässt die Verkaufseinheit gereinigt und gefegt. Alle Einrichtungen, mit denen der Subveranstalter das Mietobjekt versehen hat, hat er zu entfernen und in den ursprünglichen Zustand wieder herzustellen.

Die Verkaufseinheit wird durch den Veranstalter nach Abbau abgenommen. Wird die Verkaufseinheit ohne Abnahme verlassen und werden Mängel im Sinne des Vertrages oder Beschädigungen durch den Subveranstalter festgestellt, so fordert der Veranstalter den Subveranstalter erneut unter Fristsetzung zur Beseitigung auf. Erfolgt diese Beseitigung nicht innerhalb der gesetzten Frist, kann der Veranstalter Dritte mit Ersatzvornahme beauftragen und die Kosten dem jeweilig verantwortlichen Subveranstalter in Rechnung stellen.

3. Reinigung

Die Reinigung der genehmigten Flächen sowie des unmittelbaren Einzugsbereiches um den Stand herum einschließlich des angrenzenden Sitzbereiches mit den gestellten Bierzeltgarnituren (siehe Skizze in Anlage 1) ist vom Subveranstalter an jedem Veranstaltungstag zu besorgen. Der Subveranstalter hat im Übrigen für die Aufstellung von ausreichenden Abfallbehältern und deren regelmäßige und nach Bedarf gestaffelte Entleerung zu sorgen. Auf Bestellung und Kosten des Subveranstalters, übernehmen vom Veranstalter zugelassene Reinigungsunternehmen die Reinigung der Stände und der gemeinschaftlich benutzten Flächen.

Bei nicht hinreichender Reinigung kann der Veranstalter, soweit nicht auf eine Abmahnung innerhalb Tagesfrist eine Reinigung durch den Subveranstalter erfolgt, Dritte auf Kosten des Subveranstalters bis zum Ende der Veranstaltung mit der Reinigung beauftragen.

Nach dem Maschseefest sind die Verkaufseinheiten in einem gereinigten und ordnungsgemäßen Zustand an den Veranstalter zu übergeben. Bei einer nichtordnungsgemäßen Übergabe (z.B. stark verschmutzt), wird eine Reinigungspauschale von Euro 400,00 zzgl. USt erhoben.

Nach Abbau der Stände sind die Flächen durch die Subveranstalter auf eigene Kosten endzureinigen. Werden die Flächen nicht in gereinigtem Zustand an den Veranstalter zurück übergeben, beauftragt dieser die Reinigung und stellt die Kosten dem Mieter in Rechnung.

4. Transport und Parken

Der Subveranstalter hat dafür zu sorgen, dass die Anlieferung der Waren und Getränke in der Zeit von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr erfolgt.

Das Abstellen und Parken von Fahrzeugen jeglicher Art im öffentlichen Verkehrsraum des Maschseefestbereiches ist grundsätzlich unzulässig, außer zum Be- und Entladen während der Auf- und Abbauzeiten.

5. Bewachung

Der Subveranstalter ist verpflichtet, eine Standbewachung selbst und auf eigene Kosten zu beauftragen.

Anlage 3

Veranstalter: Hannover Veranstaltungen GmbH
Vahrenwalder Str. 7, 30165 Hannover

Bankverbindung: Sparkasse Hannover
IBAN DE 60250501800910058938, BIC SPKHDE2HXXX

Subveranstalter/Firma: _____

Standort: _____

Stand-Nr.: _____

Name d. Vertreters: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Mobil: _____

E-Mail: _____

Anlage 4

„Leistungsbeschreibung der gastronomischen Leistungen“

Konzept/Thema:

Speisenangebot: lt. Angebot

Ausgeschlossen: Getränke

Zusatzangebot/Besonderheiten: Keine

Untermieter: Keine

D Formblätter für das Angebot eines gastronomischen Konzeptes

Inhaltsverzeichnis

Angebot eines gastronomischen Konzeptes.....	2
Formblatt für das Angebot eines gastronomischen Konzeptes	4
1 Gegenstand unseres Angebotes	4
2 Geplante Investitionen	4
3 Abschlussklärung.....	5
4 Ansprechpartner	5
Anlage D1: Kopien	6
Anlage D2: Eigenerklärung des Anbieters.....	7
Anlage D3: Bietergemeinschaftserklärung	8
Anlage D4: Erklärung zu wirtschaftlichen Verknüpfungen.....	9
Anlage D5: Referenzen	10
Anlage D6: Gesamtkonzept	11
Anlage D7: Nachunternehmen	12
Anlage D8: Speiseangebot	13

Name und Anschrift des Anbieters:

Einreichungstermin:
04.04.2025, 12.00 Uhr

Bindefrist endet am:
27.07.2025

Angebotsabgabe
elektronisch bei:

peter@hannover-marketing.de

oder schriftlich bei:

Hannover Veranstaltungen GmbH
Frau Naomi Peter
Vahrenwalder Str. 7
30165 Hannover

Angebot eines gastronomischen Konzeptes

Bezug: Aufforderungsschreiben

1. Wir bieten den Abschluss eines Standbetriebsvertrages zu den von uns nachstehend eingesetzten Bedingungen an. An unser Angebot halten wir uns bis zum Ablauf der Bindefrist gebunden.

2. Unser Angebot haben wir wie folgt dokumentiert (zutreffendes bitte ankreuzen, Mehrfachauswahl nötig):

Formblatt für das Angebot eines gastronomischen Konzeptes

- | | | |
|--------------------------|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Kopie des Gewerbescheins <u>oder</u>
Kopie des Auszugs aus dem Handelsregister | Anlage D1 |
| <input type="checkbox"/> | Bankauskunft | Anlage D1 |
| <input type="checkbox"/> | Eigenerklärung des Anbieters, dass keine Ausschlussgründe
gemäß § 123 und §124 GWB vorliegen | Anlage D2 |
| <input type="checkbox"/> | ggf. Bietergemeinschaftserklärung | Anlage D3 |
| <input type="checkbox"/> | Erklärung zu wirtschaftlichen Verknüpfungen | Anlage D4 |
| <input type="checkbox"/> | Referenzen | Anlage D5 |
| <input type="checkbox"/> | Gesamtkonzept | Anlage D6 |
| <input type="checkbox"/> | Benennung von Nachunternehmern | Anlage D7 |
| <input type="checkbox"/> | Speiseangebot | Anlage D8 |

3. Wir haben alle vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Unterlagen gemäß dem Inhaltsverzeichnis erhalten und diese auf ihre Vollständigkeit und Eindeutigkeit überprüft.

Wir haben festgestellt, dass keine Seiten fehlen.

4. Die uns übergebenen Allgemeinen Bedingungen für die Auftragsvergabe (Teil A), die Leistungsbeschreibung der gastronomischen Leistungen (Teil B) und den Standbetriebsvertrag (Entwurf) (Teil C) erkennen wir vollumfänglich an.

5. Wir sind uns bewusst, dass eine wissentlich falsche Erklärung unseren Ausschluss vom weiteren Verfahren bzw. von weiteren Auftragserteilungen zur Folge haben kann.

Mit unserer Unterschrift erkennen wir die Vollständigkeit und Verbindlichkeit unseres Angebots an und bestätigen alle damit abgegebenen Erklärungen im vollen Umfang.

Ort, Datum

Name des Erklärenden (bei elektronischer Abgabe) oder Unterschrift

Enthält diese Formblatt für das Vertragsangebot keine lesbare Erklärung, in der die Person des Erklärenden benannt ist oder eine Unterschrift, gilt das Angebot als nicht abgegeben.

Formblatt für das Angebot eines gastronomischen Konzeptes

Angebot des Anbieters:

1 Gegenstand unseres Angebotes

Ich/wir biete/n an, während des Maschseefestes einen vom Veranstalter ausgewählten Stand aus dem:

- LOS 1: Burger (2 Stände)
- LOS 2: Pizza (2 Stände)
- LOS 3: Crêpes & Waffeln (1 Stand)
- LOS 4: Grilldrehspieß (Gyros, Döner Kebab, Sharwarma, Lahmaccun) (1 Stand)
- LOS 5: Falafel & Couscous (1 Stand)
- LOS 6: Pasta (italienische Nudelgerichte) (1 Stand)
- LOS 7: Asiatisch (fernöstliche Fleisch- und Gemüsegerichte) (1 Stand)
- LOS 8: Specials
offenes Los für Speiseproduktlinien oder zulässige Getränkeproduktlinien, die nicht in Los 1 bis Los 7 enthalten sind (5 Stände)

zu mieten (zutreffendes bitte ankreuzen, Mehrfachauswahl ist nicht möglich und führt zum Ausschluss) und in eigener Verantwortung auf eigene Kosten zu betreiben.

Der Umfang meiner/unsere Betreiberleistungen ergibt sich aus den übergebenen Vergabeunterlagen, insbesondere der Leistungsbeschreibung der gastronomischen Leistungen (Teil B) und dem Entwurf des Standbetriebsvertrages (Teil C), sowie den mit diesem Angebot eingereichten Konzepten.

2 Geplante Investitionen

Für die Umsetzung unseres Gesamtkonzeptes planen wir gesonderte Investitionen.

Die Gesamthöhe der Investitionen beträgt netto: € _____

Folgende Investitionsmaßnahmen sind geplant:

3 Abschlusserklärung

Ich/wir habe/n alle Beschreibungen, Hinweise und sonstigen die vorbezeichneten Verhältnisse darstellenden Grundlagen der Vergabeunterlagen geprüft und bei der Erstellung des Angebotes berücksichtigt. Ich/wir erkenne/n an, dass ich/wir keine zusätzlichen Kosten oder Aufwandspositionen nachträglich geltend machen kann/können.

4 Ansprechpartner

Unsere Ansprechpartner für Rückfragen zum Angebot sind:

Name	
Anschrift	
Telefon	
Telefax	
E-Mail	

Name	
Anschrift	
Telefon	
Telefax	
E-Mail	

Anlage D1: Kopien

Name und Anschrift des Bieters

Die folgenden Dokumente habe/n ich/wir den Angebotsunterlagen nachfolgend beigelegt (zutreffendes bitte ankreuzen, bei Bietergemeinschaften die Anlage D1 für jedes Mitglied einzeln ausfüllen):

- Kopie des gültigen Gewerbescheins
- Kopie des Auszugs aus dem Handelsregister (nicht älter als 6 Monate)
- ein Bestätigungsschreiben der Hausbank³ (nicht älter als 6 Monate), in dem die Bank allgemein über seine Geschäftsbeziehung zum Anbieter und die Kontoführung Auskunft gibt („Bankauskunft“)

(Bei Bietergemeinschaften ist die Anlage D1 für jedes Mitglied einzeln einreichen.)

³ Kreditinstitut, bei dem das für die Geschäftsausübung erforderlichen Girokonto geführt wird

Anlage D2: Eigenerklärung des Anbieters

Name und Anschrift des Bieters

Hiermit erkläre/n ich/wir:

1. dass keine Ausschlussgründe i. S. v. § 123 GWB vorliegen,
2. dass keine Ausschlussgründe i. S. v. § 124 GWB vorliegen,
3. dass ich/wir bzw. das Unternehmen oder ihm zuzurechnenden Personen in den letzten 3 Jahren nicht gemäß § 21 des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes, § 98c des Aufenthaltsgesetzes, § 19 des Mindestlohngesetzes oder § 21 des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetzes mit einer Freiheitsstrafe von mehr als 3 Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätze oder mit einer Geldbuße von mehr als 2.500 EUR belegt worden ist.

Ort, Datum

Unterschrift, Stempel

(Bei Bietergemeinschaften ist die Anlage D2 für jedes Mitglied einzeln einreichen. Die einzelnen Ausschlussgründe können im Internet unter https://www.gesetze-im-internet.de/gwb/__123.html und https://www.gesetze-im-internet.de/gwb/__124.html eingesehen werden)

Anlage D3: Bietergemeinschaftserklärung

1. Wir, die unten näher bezeichneten Personen oder Unternehmen, bilden für das Maschseefest 2025 eine Bietergemeinschaft.
2. Die unten bezeichneten Mitglieder der Bietergemeinschaft erklären, dass sie für die Vertragserfüllung als Gesamtschuldner haften.
3. Herr/Frau _____ wird von uns bevollmächtigt, die Bietergemeinschaft gegenüber dem Auftraggeber für die Abgabe des Angebotes, den Abschluss und die Durchführung des Vertrages rechtsverbindlich zu vertreten.
4. Der Bietergemeinschaft gehören an:

Lfd. Nr.	Firma, Anschrift, Tel.-Nr., E-Mail-Adresse	Vertreten durch Herr/Frau	Datum/ Firmenstempel/ <u>Unterschrift</u>

ggf. Fortführung dieser Auflistung auf einem weiteren Blatt

Anlage D4: Erklärung zu wirtschaftlichen Verknüpfungen

Name und Anschrift

Ich/wir erkläre/n:

- dass zu anderen auf dem Maschseefest vertretenen Anbietern von gastronomischen Dienstleistungen oder anderen Auftragnehmern der Hannover Veranstaltungs GmbH für das Maschseefest 2025 keinerlei wirtschaftlichen Verknüpfungen bestehen.
- dass keine auf den Auftrag bezogen relevante und insbesondere keine wettbewerbsbeschränkende Zusammenarbeit mit anderen Anbietern erfolgt.
- dass zu anderen auf dem Maschseefest vertretenen Anbietern von gastronomischen Dienstleistungen oder anderen Auftragnehmern der Hannover Veranstaltungs GmbH für das Maschseefest 2025 folgende wirtschaftlichen Verknüpfungen bestehen folgende Formen der Zusammenarbeit geplant sind:

Anlage D5: Referenzen

Nr.	Veranstaltung (Name, Veranstaltungsort, Jahr)	Veranstalter / Ansprech- partner beim Veranstalter mit Telefonnummer	Meine/Unsere Leistungen
1			
2			
3			
4			
5			

Anlage D7: Nachunternehmen

Name und Anschrift des Bieters

Ich/wir beabsichtige/n folgende Leistungen an Nachunternehmen zu vergeben:

Ich/wir werde/n folgenden Personen/Unternehmen als Nachunternehmer zu beauftragen:
