

Vergabeverfahren der Gastronomierechte in Losen

Landesgartenschau Donauwörth 2028

Leistungsbeschreibung

Auftraggeber:

Landesgartenschau Donauwörth 2028 GmbH
Ansprechpartner: Andreas Precht
Spitalstraße 7
86609 Donauwörth

Inhalt

1.	Allgemeine Hinweise zur Landesgartenschau Donauwörth 2028	5
1.1	Die Gartenschau in Donauwörth – Natur.Verbunden.....	5
1.2	Eröffnungsfeier für den Park	6
2.	Allgemeines zur Gastronomie auf der Bayerischen Landesgartenschau Donauwörth 2028.....	6
2.1	Kernthema der Landesgartenschau und seine Umsetzung in der Gastronomie	6
2.2	Ziele der Gastronomie der Landesgartenschau	6
2.3	Besucherzahlen der Landesgartenschau Donauwörth	7
2.4	Öffnungszeiten der Landesgartenschau	7
2.5	Gastronomiebetriebe.....	7
2.6	Taschenkontrollen	8
2.7	Kontrahierungszwang.....	8
2.8	Auf- und Abbau	9
2.9	Bauten auf der Landesgartenschau	9
2.10	Toiletten.....	10
2.11	Verbrauchskosten	10
2.12	Anlieferung	11
2.13	Abfall	11
2.14	Bewachung	11
2.15	Exklusiv-Lieferanten	11
2.16	Personal, Weisungsbefugnis und Kontrollfunktion	13
2.17	Servicetätigkeit	13
2.18	Geschirr	13
2.19	Qualitätssicherung und Informationspflicht	14
2.20	Grundsätzliches zum Produktangebot.....	14
2.21	Qualität	14
2.22	Besucherpreise Getränke.....	15
2.23	Besucherpreise Speisen.....	15
2.24	Nichtraucherschutz	15
2.25	Hunde.....	15
2.26	Bewirtschaftungsrecht.....	16
2.27	Kostproben	16
2.28	Begriffsdefinition	16
3.	Leistungsverzeichnis	17
3.1	Los 1	17

3.1.1	Standort 1 – Donaupark.....	17
3.1.1.1	Generelle Beschreibung	17
3.1.1.2	Ausstattung	17
3.1.1.3	Speiseangebot.....	18
3.1.1.4	Speisenqualität.....	18
3.1.1.5	Getränkeangebot	18
3.1.1.6	Rüstfläche/ technische Infrastruktur/ Versorgung	19
3.1.1.7	Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen	20
3.2	Los 2	21
3.2.1	Standort 2 – Spielplatz Donaupark	21
3.2.1.1	Generelle Beschreibung	21
3.2.1.2	Räumlichkeiten	21
3.2.1.3	Ausstattung	22
3.2.1.4	Speiseangebot.....	22
3.2.1.5	Speisenqualität.....	22
3.2.1.6	Getränkeangebot	23
3.2.1.7	Rüstfläche/ Technische Infrastruktur/ Versorgung	23
3.2.1.8	Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen	24
3.3	Los 3	25
3.3.1	Standort 4 – Heimatmuseum	25
3.3.1.1	Generelle Beschreibung	25
3.3.1.2	Räumlichkeit	25
3.3.1.3	Speiseangebot.....	25
3.3.1.4	Speisenqualität.....	25
3.3.1.5	Getränkeangebot	26
3.3.1.6	Ausstattung/ Sitzmöglichkeiten.....	26
3.3.1.7	Rüstfläche/ technische Infrastruktur/ Versorgung	27
3.3.1.8	Reinigung der sanitären Anlagen.....	27
3.3.2	Standort 5 – Wörnitzpark Hauptbühne	28
3.3.2.1	Generelle Beschreibung	28
3.3.2.2	Ausstattung	29
3.3.2.3	Speiseangebot.....	29
3.3.2.4	Speisenqualität.....	29
3.3.2.5	Getränkeangebot	30
3.3.2.6	Rüstfläche/ Technische Infrastruktur/ Versorgung	30
3.3.2.7	Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen	31

3.3.3	Standort 7 – Alte Stadtgärtnerei	32
3.3.3.1	Generelle Beschreibung	32
3.3.3.2	Speiseangebot.....	33
3.3.3.3	Speisenqualität.....	33
3.3.3.4	Getränkeangebot	33
3.3.3.5	Ausstattung/ Sitzmöglichkeiten.....	34
3.3.3.6	Rüstfläche/ technische Infrastruktur/ Versorgung	34
3.3.3.7	Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen	35
3.3.4	Standort 8 – Alfred-Delp-Quartier	36
3.3.4.1	Generelle Beschreibung	36
3.3.4.2	Ausstattung	36
3.3.4.3	Speiseangebot.....	37
3.3.4.4	Speisenqualität.....	37
3.3.4.5	Getränkeangebot	37
3.3.4.6	Rüstfläche/ Technische Infrastruktur/ Versorgung	38
3.3.4.7	Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen	38
4.	Kaufmännische Rahmenbedingungen	39
4.1	Pachtgegenstand	39
4.2	Haftung und Versicherung	40
4.3	Pachtangebot/ Konzessionsabgabe	40
4.4	Konzessionsabgabe.....	41
5.	Anforderungsprofil an den Bewerber und Unterlagen zur Einreichung von Angeboten	41
6.	Bewertungskriterien für die Auswahl der Bewerber.....	42
7.	Formale Hinweise zur Einreichung der Angebote	43
7.1	Bereitstellung der Unterlagen	43
7.2	Allgemeine Kommunikationsvorgaben	43
7.3	Elektronische Einreichung der Angebote	43
7.4	Vollständigkeit und Eindeutigkeit der Angebote	44
7.5	Anforderungen an den Einsatz elektronischer Mittel	44
8.	Ortsbesichtigungen	44
9.	Zeitplan	45
10.	Anlagen.....	46

1. Allgemeine Hinweise zur Landesgartenschau Donauwörth 2028

1.1 Die Gartenschau in Donauwörth – Natur. Verbunden.

Die Stadt Donauwörth – eingebettet in das schöne nördliche Schwaben und direkt an der bekannten Romantischen Straße gelegen – richtet im Jahr 2028 vom 27. April bis 08. Oktober die Bayerische Landesgartenschau aus. Ziel der Landesgartenschau Donauwörth 2028 ist es, die nachhaltige Stadtentwicklung langfristig zu stärken und gleichzeitig neue Impulse in den Bereichen Klima- und Naturschutz, Tourismus, sowie Lebensqualität zu setzen. Die Gartenschau versteht sich als ganzheitliches Zukunftsprojekt, das ökologische Verantwortung mit hoher Aufenthaltsqualität verbindet und dabei einen starken Erlebnis- und Eventcharakter bietet. Mit rund 500.000 erwarteten Besucherinnen und Besuchern wird die Landesgartenschau 2028 ein prägendes Ereignis für Donauwörth darstellen und die Stadt überregional sichtbar positionieren.

Das Ausstellungskonzept richtet sich an eine breite Zielgruppe: Familien, Naturinteressierte, Erholungssuchende, Touristinnen und Touristen, Schulklassen, Fachpublikum aus den Bereichen Landschaftsarchitektur, Umweltbildung und Stadtplanung sowie Bürgerinnen und Bürger aller Generationen. Für Kinder und Jugendliche werden naturnahe Lern- und Erlebnisräume geschaffen, die Bildung und Umweltbewusstsein spielerisch miteinander verbinden. Für Erholungssuchende entstehen hochwertige Grün- und Aufenthaltsflächen mit besonderer Aufenthaltsqualität. Besucherinnen und Besucher mit Interesse an nachhaltiger Stadtentwicklung erhalten Einblicke in innovative Konzepte des klimaangepassten Städtebaus. Veranstaltungen, Ausstellungen und kulturelle Angebote ergänzen die gärtnerischen Inhalte und schaffen ein vielseitiges Programm mit besonderem Erlebniswert.

Mehrere Erlebnisräume, die sich über das gesamte Stadtgebiet erstrecken, bilden die Grundlage des Gartenschaukonzeptes. Ein zentrales Leitmotiv stellt das Wasser dar, das wieder verstärkt in den Fokus rückt und in vielfältiger Weise erlebbar gemacht wird. Bestehende Gewässerräume werden gestalterisch aufgewertet und mit neuen Aufenthaltsbereichen kombiniert. Urbane Plätze und naturnahe Landschaftsräume gehen fließend ineinander über und schaffen abwechslungsreiche Orte der Begegnung, Bewegung und Erholung. Neue Brücken verbessern die Wegeverbindungen innerhalb der Stadt und tragen dazu bei, einzelne Bereiche miteinander zu vernetzen und ein zusammenhängendes Wegenetz zu schaffen. Bestehende Parks werden weiterentwickelt und aus ihrem Dornröschenschlaf erweckt, sodass wertvolle Grünräume dauerhaft für die Öffentlichkeit gesichert und gestärkt werden.

Jede Fläche erzählt eine Geschichte und zeigt, wie neue Orte entstehen. Sie verbinden Stadt, Wasser und Grün zu einem gemeinsamen Erlebnis. Wege werden zu Begegnungen, Räume zu Lieblingsplätzen.

Natur. Verbunden - ein neues Donauwörth nimmt Gestalt an.



1.2 Eröffnungsfeier für den Park

2028 bietet die Landesgartenschau an 165 Tagen ein spannungsvolles, buntes Gartenschauprogramm mit über 3.000 Veranstaltungen für alle Altersgruppen. Für die Landesgartenschau werden rein temporäre Schauinhalte konzipiert und umgesetzt. Ausstellungsbeiträge wie der Frühjahrs- und Sommerflor mit tausenden Zierpflanzen, die vielfältig angelegten Themengärten und die duftenden Blumenschauen sind nur einige Highlights der Gartenschau in Donauwörth. Diese werden – wie alle anderen Beiträge der Ausstellungspartner – nach dem Ende der Landesgartenschau wieder zurückgebaut. Die Zielgruppe reicht von Rentnern bis hin zum Forstwirt. Daneben gibt es noch weitere wie etwa Landschaft-/ Architekten, Hotelbesitzer, Urlauber, Landfrauen, Aktivurlauber, Verein, Schulen, Gartenbesitzer. Die meisten kommen erfahrungsgemäß aus einem Umkreis von bis zu 200 Kilometern und damit aus Bayern, aber auch aus ganz Deutschland.

2. Allgemeines zur Gastronomie auf der Bayerischen Landesgartenschau Donauwörth 2028

2.1 Kernthema der Landesgartenschau und seine Umsetzung in der Gastronomie

Die Gestaltung einer temporären Großgastronomie einer mehr als fünf Monate dauernden Massenveranstaltung soll besonders behutsam umgesetzt werden, um auch das Ziel der Nachhaltigkeit zu erreichen.

Da die definierten Gastronomieflächen nach Ablauf der Gartenschau anderen Nutzungen zugeführt werden, kann die Nachhaltigkeit hier nicht mit der Dauerhaftigkeit des bebauten Geländes und der Bauten umgesetzt werden, sondern hauptsächlich mit einem ressourcenschonenden, temporäre Gastronomiekonzept.

2.2 Ziele der Gastronomie der Landesgartenschau

Die Gastronomie auf der Landesgartenschau in Donauwörth soll folgenden Kernziele verfolgen:

- Versorgung aller Besucher, Aussteller, Mitarbeiter der LGS DON 2028
- Berücksichtigung besonderer Zielgruppen wie z.B. Vegetarier, Veganer, etc.
- Saisonalität
- Gastronomisch handwerklich hohe Qualität
- Besonderes Angebot (Kreativität in der Zubereitung zum Thema Landesgartenschau/ Bezug zum Konzept der Gartenschau/ Bezug zum Ort)
- Verwendung regionaler Produkte
- Speiseangebot auch aus Bio-Anbau
- Wartezeiten der Besucher bei der Essensausgabe auf ein Minimum reduzieren
- Sicherstellung der gastronomischen Versorgung bei jeder Wetterlage

Es wird darauf hingewiesen, dass ggf. Produkte zu berücksichtigen sind, denen von der Landesgartenschau der Status „Offizielle Lieferanten und Sponsoren“ eingeräumt wurde. Dies betrifft voraussichtlich die Produktgruppen Impuls-/ Wanneneis und Getränke (Bier und bierhaltige Getränke, alkoholfreie Getränke und Säfte „AFGs“).

2.3 Besucherzahlen der Landesgartenschau Donauwörth

Von der LGS DON 2028 wird die Zahl von Besuchen auf Basis der erwarteten Verkaufszahlen der Dauer- und Tageskarten geschätzt. Gut ein Drittel der geschätzten 500.000 Besuche nehmen hierbei voraussichtlich Gäste mit Dauerkarte ein. Zwei Drittel sind voraussichtlich Tagesgäste. Die täglichen Besucherzahlen variieren nach den hiesigen Schätzungen von 1.000 Besuchern/ Tag bis 10.000 Besuchern/ Tag. Neben dem Umstand, ob gerade Werktag oder Wochenende, Feiertag oder Ferientag ist, erweist sich auch die Witterung als entscheidender Faktor für die konkreten Besucherzahlen. Die Zahlen wurden auf Grundlage vergangener Veranstaltungen innerhalb Bayerns prognostiziert. Sie dienen zur Orientierung und können nicht zugesichert werden.

2.4 Öffnungszeiten der Landesgartenschau

Die Landesgartenschau Donauwörth 2028 ist vom 27. April bis 08. Oktober 2028 täglich (Mo. – So.) von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr geöffnet. Dies bedeutet, dass in dieser Zeit grundsätzlich alle Betriebe geöffnet sein müssen. Dem Gastronomen obliegt bei entsprechendem Besucheraufkommen selbstständig die Betriebszeiten auch ohne Verlangen durch den Auftraggeber zu verlängern. Die Besucher haben die Möglichkeit bis zum Einbruch der Dunkelheit (ca. 22:00 Uhr) auf dem Gelände zu verweilen und die Landesgartenschau über entsprechende Drehtore zu verlassen. Zu Abendveranstaltungen gelten gesonderte Öffnungszeiten. Sonder- und Abendveranstaltungen finden nach vorheriger Ankündigung statt und bedürfen gesonderten Absprachen zwischen dem AN und der LGS DON 2028. In der Regel finden Abendveranstaltungen in einem Zeitraum zwischen 18:00 und 22:00 Uhr statt.

2.5 Gastronomiebetriebe

Die LGS DON2028 plant den Besuchern an insgesamt 8 Standorten (siehe Anlage 1) auf dem Landesgartenschau Gelände eine umfang- und abwechslungsreiche Gastronomie anbieten zu können. Dabei sollen folgende Konzepte an den jeweiligen Standorten präsentiert werden:

Standort 1 – Gastronomie Donaupark:

Großgastronomie für Getränke- und Speiseausgabe; ca. 350 Plätze außen
(Teil dieser Ausschreibung!)

Standort 2 – Spielplatz Donaupark:

Getränke-/ Eis- und Snackverkauf; ca. 70 Plätze außen
(Teil dieser Ausschreibung!)

Standort 3 – Donauspitz:

Getränkeverkauf/ Barbetrieb; ca. 30 Plätze außen auf vorhandenen Sitzstufen
(**nicht** Teil dieser Ausschreibung!)

Standort 4 – Heimatmuseum:

Getränke-/ Kaffee- und Eisverkauf; ca. 20 Plätze außen
(Teil dieser Ausschreibung!)

Standort 5 – Gastronomie Wörnitzpark Hauptbühne:

Großgastronomie für Getränke- und Speiseausgabe; ca. 100 Plätze innen, ca. 300 Plätze außen

(Teil dieser Ausschreibung!)

Standort 6 - Stadtbalkon:

Weinstand; ca. 30 Plätze außen

(nicht Teil dieser Ausschreibung!)

Standort 7 – alte Stadtgärtnerei:

Getränke-/ Eisverkauf; ca. 20 Plätze außen

(Teil dieser Ausschreibung!)

Standort 8 – Alfred-Delp-Quartier:

Getränke-/ Eis- und Snackverkauf am Spielplatz; ca. 50 Plätze außen

(Teil dieser Ausschreibung!)

Weiterhin weist die Landesgartenschau darauf hin, dass der Rundweg der Landesgartenschau die Besucher auch durch die Innenstadt der Stadt Donauwörth führen wird. Hier befinden sich ebenfalls gastronomische Angebote, die nicht Teil der Landesgartenschau sind, jedoch davon ausgegangen werden muss, dass auch hier entsprechend konsumiert werden kann.

2.6 Taschenkontrollen

Die LGS DON 2028 führt keine Kontrollen hinsichtlich der Mitführung von Lebensmitteln durch. Das Verspeisen von mitgebrachten Lebensmitteln ist außerhalb der gastronomischen Einrichtungen erlaubt.

2.7 Kontrahierungszwang

Der Gastronom ist verpflichtet, mit Beginn der täglichen Öffnungszeiten bis zu 15 Minuten vor offiziellem Ende der vereinbarten Öffnungszeiten alle anfragenden Gäste zu bedienen, sofern nicht wichtige betriebliche Gründe dagegensprechen. Wichtige betriebliche Gründe können u. a. sein:

- Verstoß gegen die Hausordnung
- Androhung von Gewalt oder Handgreiflichkeiten
- Störung des Betriebsfriedens
- Fortgeschrittene Alkoholisierung

Platzverweise für die jeweilige Betriebseinheit kann der Gastronom nur mit Zustimmung eines dazu befugten Vertreters der Landesgartenschau aussprechen. Bei „Gefahr in Verzug“ ist die Zustimmung umgehend nachträglich einzuholen. Eine Diskriminierung einzelner Personen oder Personengruppen, aus welchen Gründen auch immer, ist nicht zulässig.

2.8 Auf- und Abbau

Die Betriebsflächen lt. Plan werden den Gastronomen in Absprache rechtzeitig zum Aufbau zur Verfügung gestellt. Der Aufbau der Gastronomieeinheiten ist bis zum 23.04.2028 fertig zu stellen. Am 24.04.2028 findet eine gemeinsame Abnahme mit dem Gastronomen und der LGS DON 2028 statt.

Beginn des Abbaus ist frühestens ab dem 08.10.2028 um 22:00 Uhr möglich. Der Abbau ist bis zum 29.10.2028 abzuschließen. Die Abnahme der Rückgabe der Flächen erfolgt zu diesem Zeitpunkt. Bis dahin sind die Flächen in den vorgeschriebenen Zustand zu versetzen. Hinsichtlich des Auf- und Abbaus wird es noch eine konkrete Regelung geben, aus der die genauen Zeiten und die Besonderheiten der Abwicklung hervorgehen. Diese Regelung wird von dem Gastronomen anerkannt.

Dem Gastronom werden entsprechend der Verfügbarkeit am jeweiligen Standort Wasser/ Strom/ Abwasser ab einem zentralen Übergabepunkt zur Verfügung gestellt. Die Feinverteilung und Anschlussarbeiten obliegen dem Gastronomen.

Die Landesgartenschau stellt die gastronomischen Betriebsflächen als befestigte Flächen zur Verfügung (siehe anliegende Pläne). Zur Planung werden den Gastronomen Grund- oder Aufrisspläne (digital) zur Verfügung gestellt. Sie beinhalten auch die nutzbaren Außen- und Wirtschaftsflächen.

Das Einholen aller erforderlichen behördlichen Genehmigungen obliegt dem Gastronomen. Der Gastronom ist ferner verpflichtet, hinsichtlich etwaiger Katastrophenschutzkonzepte und deren Umsetzung o.ä. mit den zuständigen Stellen zusammenzuarbeiten sowie etwaige Auflagen und Bedingungen zu erfüllen. Für den Fall, dass der Gastronom sich unsicher über die bestehenden gesetzlichen und behördlichen Verpflichtungen für Gastronomieangebote und temporäre Bauten im Rahmen von Großveranstaltungen ist, muss der Gastronom rechtzeitig Kontakt mit den zuständigen Behörden aufnehmen.

Die Gartenschau wird hierzu auf Nachfrage mögliche Ansprechpartner nennen.

Bei der Verwendung von Herden, Grills, Backöfen etc. welche mit fossilen Brennstoffen betrieben werden sollen, wird besonders auch auf die besonderen Gefahren durch Kohlenmonoxid hingewiesen. Der Gastronom muss in eigener Verantwortung – und ggf. in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden – entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen. Heizpilze o.ä. sind nicht zugelassen.

2.9 Bauten auf der Landesgartenschau

Für die gastronomischen Einrichtungen sollen teilweise temporäre Bauten, wie z.B. modulare Holz-/ Stahlbau, Containeranlagen, Glashäuser und Pavillons zum Einsatz kommen. An den Standorten 3, 5, 7 und 8 sind zudem Foodtrucks zulässig. Alle Bauten sind vom Gastronomen zu stellen und von dem optischen Erscheinungsbild von der LGS DON 2028 genehmigen zu lassen. Die Pläne sind im Verhandlungsverfahren vorzulegen. Etwaige weitere behördliche Genehmigungserfordernisse sind zu beachten. Das Einholen aller erforderlichen behördlichen Genehmigungen obliegt dem Gastronomen. Die gesamten temporären Bauten (insbes. Pavillons) müssen über die nach Art. 72 Abs. 2 BayBauO erforderliche Ausführungsgenehmigung für fliegende Bauten verfügen. Die Ausführungsgenehmigung muss über die gesamte Zeit der Aufstellung der Bauten vorhanden sein. Ausnahmsweise kann dargelegt werden, dass für die konkrete Anlage keine Ausführungsgenehmigung erforderlich ist (Art. 72 Abs. 3 BayBauO).

Die Einhaltung aller bauaufsichtlichen und genehmigungsrechtlichen Anforderungen, u.a. auch den bauordnungsrechtlich einschlägigen Normen (insbesondere DIN EN 13 782 und 13 814) und Auflagen hinsichtlich Brand- und Blitzschutz sowie Standsicherheit etc. sind Aufgabe des Gastronomen und von diesem nachzuweisen. Sind die temporären Bauten

genehmigungsbedürftige fliegende Bauten i.S.d. Art. 72 BayBauO dürfen sie gemäß Art. 72 Abs. 5 BayBauO nur in Betrieb genommen werden, wenn

- Sie von der Bauaufsichtsbehörde abgenommen worden sind (Gebrauchsabnahme), es sei denn, dass dies nach der Ausführungsgenehmigung nicht erforderlich ist oder die Bauaufsichtsbehörde im Einzelfall darauf verzichtet, und
- In der Ausführungsgenehmigung vorgeschriebene Abnahmen durch Sachverständige vorgenommen worden sind.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Arbeiten mit Großgeräten (z.B. Autokran, Tieflader, Sattelschlepper) beim Aufbau mit der Bauleitung der Gartenschau abzustimmen sind. Der Gastronom darf auf dem Landesgartenschaugelände keine weiteren als die vertraglich vereinbarten Lagerflächen und Bauten errichten. Hierzu zählen auch Überdachungen, Sonnenschutz, Planen und Ähnliches.

2.10 Toiletten

Die für den Besucherbetrieb notwendigen, mobilen Toilettenanlagen sollen teilweise über die Gastronomen gestellt werden. Die notwendigen Personal-WCs sowie ggf. Aufenthalts- und Sozialräume für die Mitarbeiter der Gastronomiebetriebe sind durch den Gastronomen zu stellen und in eigener Verantwortung zu betreiben sowie zu reinigen.

Die Gastronomen dieser Ausschreibung sind für die Gestellung von den Toilettenanlagen an folgenden Standorten verpflichtet:

- Standort 1:
1 Stk. 20ft Herren, 1 Stk. 20ft. Damen, 1 Stk. 10ft. Barrierefrei
- Standort 2:
1 Stk. 20ft Herren, 1 Stk. 20ft. Damen, 1 Stk. 10ft. Barrierefrei
- Standort 5:
2 Stk. 20ft. Herren, 2 Stk. 20ft. Damen, 1 Stk. 10ft. Barrierefrei
- Standort 7:
1 Stk. 10ft. D/H gemischt, 1 Stk. 10ft. Barrierefrei
- Standort 8:
1 Stk. 20ft D/H gemischt, 1 Stk. 10ft. Barrierefrei

Zudem ist der Gastronom für den Betrieb und die Reinigung von den von ihm gestellten Toiletten verantwortlich, trägt die hierfür erforderlichen Kosten und stellt das Personal für die Reinigung

2.11 Verbrauchskosten

Die technische Infrastruktur (Strom, Wasser, Abwasser) wird, je nach Standort, von der LGS DON 2028 beauftragt und bis zu den Übergabepunkten vorbereitet. Sämtlicher Verbrauch, insbesondere Wasser, Abwasser und Strom ist durch den Gastronomen zu tragen und über entsprechende Zähler direkt mit dem jeweiligen Versorger abzurechnen. Ausgenommen hiervon sind die Toilettencontainer. Daher ist der Gastronom verpflichtet, entsprechende Vereinbarungen mit dem Versorger oder ggf. mit der Landesgartenschau abzuschließen.

2.12 Anlieferung

Im Gelände sind von 9:30 bis 18:30 Uhr Kraftfahrzeuge mit Verbrennungsmotor nicht zugelassen. Die Belieferung kann in dieser Zeit als Ausnahme nur mit Handwagen oder Elektrocaddys oder nach separater Absprache mit der LGS DON 2028 erfolgen.

2.13 Abfall

Eine Beteiligung an der Landesgartenschau bedeutet, sich mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen. Darunter fällt auch die Priorität der Müllvermeidung vor Müllentsorgung. Dem Verständnis der Konzeptentwickler nach ist die durchdachte Angebotsplanung einschließlich der Müllvermeidung ein wichtiger Baustein des Gesamtgastronomiekonzeptes der Landesgartenschau. Vermeidbare Müllentstehung beginnt bei der Lieferantenwahl. Mehrweg statt Einweg, Glas statt Plastik, Körbe statt Verpackung. Trotz all dieser Anstrengungen kann bei einem quantitativ so hohen Aufkommen an Waren nicht jede Müllentstehung vermieden werden. Hier ist die Sortierung nach Gewerken und wieder verwertbaren Stoffen zu gewährleisten. Der Gastronom ist für die umgehende Beseitigung ihrer und der mit ihrer Gastronomie verbundenen Abfälle verantwortlich. Das Landesgartenschau Gelände ist von Abfall reinzuhalten. Kommt der einzelne Gastronom einer Aufforderung zur Abfallbeseitigung mit angemessener Fristsetzung nicht nach, so können die Abfälle des Gastronomen auf dessen Kosten beseitigt werden. Entsprechende Container sind vom Gastronomen auf den Rüstflächen vorzusehen und er ist verpflichtet, sich um die entsprechende fach- und sachgerechte sowie rechtzeitige Entleerung zu kümmern. Geruchsbelästigung und das Anziehen von Insekten, Nagern und anderen Tieren durch Speisereste, Verpackungsmüll u.ä. müssen vermieden werden. Bei der Leerungsfrequenz muss bedarfsgerecht flexibel auf besonders hohes Müllaufkommen und/ oder ungünstige Witterung (insbesondere Hitze) reagiert werden. Hinsichtlich der Entsorgung muss der Gastronom Verträge mit entsprechend qualifizierten Entsorgungsfachbetrieben abschließen und der Gartenschau auf Verlangen nachweisen.

2.14 Bewachung

Die LGS DON 2028 sorgt für die allgemeine Bewachung des Veranstaltungsgeländes. Eine Objektüberwachung für die gastronomischen Betriebe erfolgt nicht. Sollte der Gastronom diese für seine Einrichtungen erforderlich halten, ist er dafür selbst verantwortlich.

2.15 Exklusiv-Lieferanten

Getränke:

Die Exklusiv-Lieferrechte für alkoholfreie Getränke und Säfte, sowie für Bier und bierhaltige Getränke wurden durch die LGS DON 2028 gesondert vergeben. Der Landesgartenschau Gastronom ist an diese Lieferanten gebunden. Diese Bindung endet nach der offiziellen Laufzeit der LGS zum 8.10.2028.

Der Getränkelieferant stellt den Gastronomen im Rahmen seiner Möglichkeiten entsprechende Kühl-/ Ausschanktechnik kostenfrei zur Verfügung.

Lieferanten:

- Alkoholfreie Getränke und Säfte:

Schlossbrauerei Autenried GmbH
Brauerei und Mineralbrunnen
Bräuhausstraße 2
89335 Ichenhausen-Autenried

Ansprechpartner:
Jürgen Schuler
Verkaufsleiter
Mail: juergen.schuler@autenrieder.de
Tel.: 08223/9684-18

- Bier und bierhaltige Getränke:

Schlossbrauerei Autenried GmbH
Brauerei und Mineralbrunnen
Bräuhausstraße 2
89335 Ichenhausen-Autenried

Ansprechpartner:
Jürgen Schuler
Verkaufsleiter
Mail: juergen.schuler@autenrieder.de
Tel.: 08223/9684-18

Speiseeis:

Das exklusiv Liefer- und Verkaufsrecht von Impuls- und Wanneneis wurde von der Landesgartenschau gesondert vergeben. Die Gastronomen sind an diesen Lieferanten gebunden und stellen den Verkauf des Impuls- und Speiseeises an ihren Standorten sicher. Diese Bindung endet nach der offiziellen Laufzeit der LGS zum 8.10.2028. Der Lieferant stellt im Rahmen seiner Möglichkeiten entsprechende Kühl- und Verkaufstechnik kostenfrei zur Verfügung.

Lieferant:

Magnum ICC Germany GmbH
Neue Burg 1
20457 Hamburg

Ansprechpartner:
Gregor Mogalle
Mail: Gregor.Mogalle@magnumicecream.com
Tel.: +49 173 6250687

Wein:

Zusammen mit der Partnerstadt Perchtoldsdorf der Stadt Donauwörth soll ein Landesgartenschauwein abgefüllt werden. Dieser soll hauptsächlich am Standort 6 - Weinstand ausgeschenkt werden. Die Gastronomen aller weiteren Gastronomiestandorte stellen ebenfalls den Verkauf sicher. Darüber hinaus können aber auch weitere Weine ausgeschenkt werden.

2.16 Personal, Weisungsbefugnis und Kontrollfunktion

Die Beauftragten der LGS DON 2028 sind berechtigt, jederzeit Prüfungen und Kontrollgänge in den gastronomischen Einrichtungen durchzuführen. Die Kontrollen beinhalten die Einhaltung aller Vertragsinhalte und Festlegungen sowie – nach Entscheidung der Landesgartenschau – ggf. auch die Beachtung von Tariftreue und Mindestlohn sowie ggf. auch Essensproben. Der Gastronom räumt der Geschäftsführung und dem „Chef vom Dienst“ der LGS DON 2028 für Notfälle ein Weisungsrecht gegenüber seinen Mitarbeitern, Erfüllungsgehilfen und Lieferanten ein.

Wöchentlich wird ein Jour-Fixe mit den Gastronomen durchgeführt. Die Leitung und Organisation obliegt der LGS DON 2028. Hier wird gemeinsam die Planung der jeweiligen Woche bzgl. Veranstaltungsprogramm, Wetterprognosen etc. abgestimmt.

Für alle Gastronomischen Standorte dieser Ausschreibung muss ein Gesamtverantwortlicher benannt werden, der mindestens über eine Mobilnummer während der Öffnungszeiten der Gartenschau mit Vor- und Nachlauf von zwei Stunden erreichbar sein muss.

Bedienungspersonal muss in der Lage sein, gut in deutscher Sprache zu kommunizieren.

Führungskräfte müssen nachweisbare fachliche Kenntnisse oder eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem gastgewerblichen Fachberuf mit Organisationsaufgabe haben.

Der Gastronom verpflichtet sich, seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ggf. mindestens die tarifvertraglich festgelegte Vergütung, mindestens jedoch den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn, zu gewähren.

2.17 Servicetätigkeit

Der Gastronom verpflichtet sich, den gastronomischen Bereich sauber zu halten.

Essensreste, Müll, Geschirr, Tablett, Gläser und Flaschen im gesamten Gastronomiebereich einzusammeln und zu reinigen. Hierzu darf die Landesgartenschau Stichproben durchführen und ggf. Weisungen erteilen.

Der Gastronom ist verpflichtet, sich um die entsprechende fach- und sachgerechte sowie rechtzeitige Entleerung der Abfallbehälter zu kümmern. Geruchsbelästigung und das Anziehen von Insekten, Nagern und anderen Tieren durch Speisereste, Verpackungsmüll u.ä. muss vermieden werden. Bei der Leerungsfrequenz muss bedarfsgerecht flexibel auf besonders hohes Müllaufkommen und / oder ungünstige Witterung (insbesondere Hitze) reagiert werden.

2.18 Geschirr

Getränkeausgabe:

Der Gastronom verpflichtet sich, ausschließlich Mehrweggeschirr (Gläser, Keramik etc.) oder Glasflaschenware im Bereich der Getränkeausgabe zu verwenden. Strohhalme und andere Einwegartikel müssen mindestens nach DIN EN 13432 oder gleichwertig zertifiziert sein

Speisenausgabe:

Bei der Speisenausgabe wird bevorzugt Mehrweggeschirr gewünscht. In Abhängigkeit vom gastronomischen Konzept und nach Absprache mit der Gartenschau dürfen Einwegverpackungen und Einwegbesteck verwendet werden, wenn diese mindestens Biozertifiziert nach DIN EN 13432 oder gleichwertig sind und aus folgenden Produkten bestehen:

- Palmblatt
- Zuckerrohr
- Holz
- Weizenklee
- FSC-Karton
- FSC-Papiertüten oder gleichwertig

2.19 Qualitätssicherung und Informationspflicht

Die LGS DON 2028 wird dem Gastronomen alle für die Planung, Durchführung bzw. den Betrieb der jeweiligen Gastronomie-Einheiten erforderlichen Informationen und Unterlagen zur Verfügung stellen bzw. den Zugang hierzu ermöglichen. Gleichmaßen wird jeder Gastronom der Landesgartenschau alle von diesen angeforderten Informationen und Unterlagen zur Verfügung stellen bzw. den Zugang hierzu ermöglichen. Dies gilt insbesondere auch für Zahlen zur Erstellung von Statistiken, Preisspiegeln und Feedback der Besucher zwecks Qualitätsverbesserung.

Eine gleichbleibend hohe und verlässliche Qualität der Leistungen der Gastronomie ist von wesentlicher Bedeutung für den Gesamterfolg der Landesgartenschau.

2.20 Grundsätzliches zum Produktangebot

Die regionale Bedeutung der Landesgartenschau für die Stadt und Region muss sich im Speisen- und Getränkeangebot und der einzelnen Gastronomiestandorte wiederfinden. Es wird erwartet, dass der Gastronom diesen Ansprüchen Genüge leistet und besonders regionale Produkte anbietet und verarbeitet sowie den Gedanken der Saisonalität in seinem Speiseangebot abbildet.

Fisch und Fischprodukte dürfen nicht aus gefährdeten Beständen angeboten werden.

Für Fisch und Fischprodukte sind die Kriterien für zertifizierten Fisch zu beachten:

MSC-Siegel oder Naturland-Siegel oder gleichwertig.

Nach Möglichkeit sollen umweltschonende Gerichte angeboten werden. Infos und Anregungen hierzu unter: www.greentable.de, www.klimeteller.de

Die Verwendung von Waren mit Fairtrade-Siegel wird begrüßt. Auf die vorgenannten Punkte wird der Gastronom jeweils in seinem Konzept einzugehen haben, um dies beispielsweise zu einer Bio- oder Regionalquote zu konkretisieren und Saisonalität mit seinen Speiseangeboten zu dokumentieren.

2.21 Qualität

Qualität wird als vollständige Erfüllung der Gäste- und Besuchererwartungen definiert und bezieht sich immer sowohl auf die Produktqualität als auch auf die Servicequalität.

Die LGS DON 2028 steht im Scheinwerferlicht der Öffentlichkeit. Ein Landesgartenschauastronom hat somit höchste Anforderungen an die Hygiene und Warenqualität zu stellen. Gesetze, insbesondere Lebensmittelrecht, Gewerberecht und Arbeitsrecht (einschließlich etwaiger Tariflohnvereinbarungen und gesetzlicher oder

tariflicher Mindestlöhne) muss der Gastronom beachten und die Vorgaben der Stadt Donauwörth sowie etwaige Bedingungen und Auflagen von Aufsichts-, Sicherheits- und Genehmigungsbehörden sind zu erfüllen.

Generell dürfen nur Waren abgegeben werden, die für den Verzehr geeignet und in einwandfreiem Zustand sind. Auf die besonderen Vorschriften in Bezug auf Lebensmittel zum Verzehr vor Ort und zur Mitnahme wird nochmals hingewiesen.

Alle Räume, Einrichtungsgegenstände, Gerätschaften sowie Tafelgeräte, Besteck, Porzellan und Gläser müssen stets sauber, appetitlich und in hygienisch einwandfreiem Zustand sein. Hierzu darf die Landesgartenschau Stichproben durchführen und Weisungen erteilen.

Alle behördlichen Vorschriften und Genehmigungen sind von den Gastronomen eigenverantwortlich einzuholen und einzuhalten. Auf die besonderen baurechtlichen Anforderungen sowie die ggf. notwendige Zusammenarbeit mit den Sicherheitsbehörden (z.B. wg. eines Katastrophenschutzkonzeptes) wird nochmals hingewiesen.

2.22 Besucherpreise Getränke

Der Gastronom ist verpflichtet, marktübliche Preise zu kalkulieren. Sie haben sich am ortsüblichen Gastronomie- und Veranstaltungspreisniveau zu orientieren. Die „Üblichkeit“ orientiert sich am Mittel von Vergleichsbetrieben in Donauwörth. Die LGS DON 2028 setzt Maximalpreise für Getränke wie folgt fest:

- | | |
|----------------------------|--------|
| • 0,5 l helles Bier | 4,70 € |
| • 0,5 l Mineralwasser | 3,50 € |
| • 0,5 l Schorlen und Limos | 4,50 € |
| • 1 Tasse Kaffee (0,2 l) | 3,00 € |

Die Festlegung dieser Maximalpreise für Getränke ist verbindlich und beim Pachtangebot durch den Gastronomen zu berücksichtigen und einzukalkulieren.

Die festgelegten Getränkepreise sind im gesamten Gelände bindend.

2.23 Besucherpreise Speisen

Der Gastronom ist verpflichtet, marktübliche Preise zu kalkulieren. Sie haben sich am ortsüblichen Gastronomie- und Veranstaltungsniveau zu orientieren. Die „Üblichkeit“ orientiert sich am Mittel von Vergleichsbetrieben in Donauwörth. Die LGS DON 2028 setzt gemeinsam mit den Gastronomen Maximalpreise von fünf Speisen sowie Signalartikeln fest und diese sind für den Gastronom bindend. Ein standortspezifisches Konzept und Angebot der Speisen inkl. der Angabe von Preisen sind dem Angebot beizufügen.

2.24 Nichtraucherchutz

Die Vorgaben des Nichtraucherschutzes aus dem Gesundheitsschutzgesetz (GSG) – Veranstaltung (Art. 2 Nr. 8 GSG i.V.m. §1 Abs. GaststättenG) sind zu beachten.

2.25 Hunde

Auf der LGS sind Hunde willkommen. Deshalb sollen an allen gastronomischen Standorten Wassernäpfe durch die Gastronomen zur Verfügung gestellt werden. Die regelmäßige Reinigung obliegt dem Auftragnehmer.

2.26 Bewirtschaftungsrecht

Die LGS DON 2028 behält sich das Recht vor, die Bewirtung von Ehrenamtlichen, bei eigenen Veranstaltungen, bei Veranstaltungen von Partnern und Ausstellern sowie von Künstlern im Rahmen von Veranstaltungen an Dritte zu beauftragen.

2.27 Kostproben

Die LGS DON 2028 behält sich und seinen Partnern sowie Ausstellern vor, unentgeltliche Probierhäppchen zum Verzehr auf der LGS anzubieten.

2.28 Begriffsdefinition

Fairtrade Produkte:

Das Fairtrade-Siegel kennzeichnet Waren, die aus fairem Handel stammen und bei deren Herstellung bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten werden. Das Fairtrade-Siegel steht für fair angebaute und gehandelte Produkte: alle Zutaten eines Produktes, die unter Fairtrade-Bedingungen erhältlich sind, müssen Fairtrade zertifiziert sein. Dies ermöglicht den Kleinbauernkooperativen stabilere Preise sowie langfristige Handelsbeziehungen. Sowohl Bäuerinnen und Bauern als auch Beschäftigte auf Plantagen erhalten eine zusätzliche Prämie für Gemeinschaftsprojekte. Die Standards enthalten darüber hinaus Kriterien zu demokratischen Organisationsstrukturen, Umweltschutz und sicheren Arbeitsbedingungen.

Regionale Produkte:

Die Region 9 in Bayern ist die Planungsregion Augsburg. Sie umfasst den Landkreis Augsburg, die Stadt Augsburg, den Landkreis Donau-Ries, den Landkreis Aichach-Friedberg sowie den Landkreis Dillingen a.d. Donau. In diesen Regionen hergestellte Produkte gelten als regionale Produkte.

Bioprodukte:

Seit 1993 stehen die Worte „Bio“ und „Öko“ unter dem Schutz der EG-Öko-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007, ABI. Nr. L 189 vom 20.07.2007, S. 1 und Verordnung (EG) Nr. 967/2008 des Rates vom 29. September 2008, ABI. Nr. L 264 vom 3.10.2008, S. 1, über die ökologische/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen). Nur Produkte, die nach den Richtlinien der Verordnung erzeugt, verarbeitet und kontrolliert werden, dürfen als Bio- oder Öko-Ware gekennzeichnet werden. Begriffen wie biologisch, ökologisch, aus biologischem Anbau, ökologischer Landbau etc. dürfen für die Bezeichnung des Produkts nur benutzt werden, wenn mindestens 95 Prozent der landwirtschaftlichen Zutaten aus ökologischem Landbau stammen. Wasser, Salz und die meisten erlaubten Zusatzstoffe werden dabei nicht berücksichtigt. Liegt der Öko-Anteil zwischen 50 und 95 Prozent, dürfen die Öko-Zutaten nur im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet werden. Produkte mit einem offiziell anerkannten Biosiegel werden als Bioprodukt anerkannt.

3. Leistungsverzeichnis

3.1 Los 1

3.1.1 Standort 1 – Donaupark

3.1.1.1 Generelle Beschreibung

Unter Gastronomie Donaupark definiert sich ein im westlichen Geländeteil Donaupark gelegener Bereich (siehe Anlage 2). Im direkten Umfeld befinden sich ein Eingangsbereich, der Gartenmarkt, ein Wasserspielplatz und zahlreiche andere Ausstellungsbeiträge. Am Standort soll der Gastronom entweder temporäre Gebäude in modularer Bauweise oder Containereinheiten als Ausgabestationen stellen. Die Gebäude müssen optisch ansprechend sein und in Flachdachbauweise ausgeführt werden. Möglich ist hier auch die Anordnung von mehreren kleineren Containern/ temporären Gebäuden und Foodtrucks um eine Art „Foodcourt“ zu errichten. Zelte und Pavillons sind ausgeschlossen. Das Gebäudekonzept inkl. der Größe dessen ist mit dem Angebot vorzulegen und anhand der Plangrundlage (siehe Anlage 2) auf dessen Realisierbarkeit zu prüfen.

Die Gastronomie soll an dieser Stelle vom Flair, der Aufmachung und den Inhalten gezielt ein breites Publikum ansprechen. Eine hochwertige Versorgung soll an dieser Stelle gewährleistet werden. Dies kann eine Kombination aus Bedien- und/ oder Selbstbedienungsbereich sein. Wünschenswert wäre an diesem Standort auch eine gewisse Anzahl an überdachten Sitzgelegenheiten, sodass auch eine Versorgung an Schlechtwettertagen möglich ist. Der Gastronom hat hierzu entsprechende Vorschläge in seinem Konzept vorzulegen. Hier werden auch Besuchergruppen, die als Gruppe gastronomisch gepflegt werden möchten erwartet. Zudem soll für Firmenevents u. Ä. die Möglichkeit zur Reservierung bestehen.

3.1.1.2 Ausstattung

Der Gastronom übernimmt die Kosten für die Ausstattung entsprechend den Erfordernissen mit großem und kleinem Inventar (Kücheneinrichtungen, Kühl- u. Spültechnik, Schanktechnik etc.). Der Getränkelieferant aus Punkt 2.15. stellt im Rahmen seiner Möglichkeiten entsprechende Kühl-/ Ausschanktechnik kostenfrei zur Verfügung. Die entsprechenden Einrichtungspläne sind im Konzept zu beschreiben. Die LGS DON 2028 hat ein Widerspruchsrecht bezüglich der technischen Eignung, bei Sicherheitsbedenken sowie des Erscheinungsbildes. Bei der Verwendung von Herden, Grills, Backöfen etc., welche mit fossilen Brennstoffen betrieben werden sollen, wird besonders auch auf die besonderen Gefahren durch Kohlenmonoxid hingewiesen. Der Gastronom muss in eigener Verantwortung – und ggf. in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden – entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen. Heizpilze o. ä. sind nicht zugelassen.

Die Ausstattung/ Gestaltung/ Einhausung der aufgestellten Gastronomieeinheiten soll optisch ansprechend sein. Hierbei sollen bestenfalls nachhaltige/ recycelte/ natürliche Baustoffe zum Einsatz kommen.

Der Gastronom sorgt für eine ansprechende, möglichst werbefreie Möblierung mit Tischen und Stühlen. „Unansehliche“ Rückansichten sowie Rüstbereiche sind entsprechend einzuhausen/ zu verkleiden.

Die geplante Ausstattung ist im Konzept zu beschreiben.

3.1.1.3 Speiseangebot

Die gastronomische Versorgung mit Speisen kann an diesem Standort kombiniert durch Bedienung und/ oder Selbstbedienung erfolgen.

Die Kücheneinheiten können im Gebäude integriert werden oder außerhalb auf der Rüstfläche mittels mobilen Küchencontainern realisiert werden. Hierzu hat der Gastronom ein entsprechendes Konzept vorzulegen.

Vorzusehen ist hier das gesamte Spektrum der Gastronomie. Das Speisenangebot soll vielseitig sein und vor allem warme Mahlzeiten enthalten. Ein Angebot der regionalen Küche ist zwingend erforderlich. Es ist darauf zu achten, dass:

- Täglich mindestens drei vegetarische Speisen angeboten werden
- Täglich mindestens zwei vegane Speise angeboten wird

Der Gastronom soll hierzu konkrete Vorschläge in seinem Konzept unterbreiten und mindestens fünf Speisen inkl. Preise benennen.

3.1.1.4 Speisenqualität

Der Gastronom ist verpflichtet, die Speisenqualität unabhängig von besucherstarken oder besucherschwachen Zeiten auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu halten.

Der Gastronom sollte ein breites und abwechslungsreiches Spektrum an Speisen anbieten. Die Lebensmittelhygiene darf nicht nur in engster Auslegung der gesetzlichen Vorschriften erfolgen, sondern bedarf wegen der Massenbewältigung ganz besonderer Aufmerksamkeit der Betriebsführung und aller Mitarbeiter.

Die Vorgaben der HACCP (Hygieneverordnungen der EU: VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene; VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs) sind zu berücksichtigen. Alle Speisen müssen rezeptgerecht zubereitet, gewürzt und angerichtet werden.

Für die gesamte Gastronomie gilt, dass grundsätzlich Produkte regionaler Herkunft zu bevorzugen sind. Auf die Saisonalität des Speiseangebots ist nach Möglichkeit zu achten.

3.1.1.5 Getränkeangebot

Die Getränkeausgabe ist entsprechend der geschätzten Besucherzahlen ausreichend zu dimensionieren.

Hier sind insbesondere folgende Produktgruppen anzubieten:

- **Bier:** Helles, alkoholfreies Helles, Weißbier, alkoholfreies Weißbier, Pils, Sonderbiere
- **Softgetränke:** Wasser still und spritzig, Schorlen, Säfte, Limos
- **Kaffeespezialitäten:** Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Latte-Macchiato etc.

Der Gastronom ist verpflichtet, für die Kaffeespezialitäten Bohnen und Kaffeepulverprodukte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden. Zudem ist er verpflichtet für Teeprodukte ausschließlich Produkte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden.

Die LGS DON 2028 hat Maximalpreise für Getränke festgesetzt (siehe Punkt 2.22).

3.1.1.6 Rüstfläche/ technische Infrastruktur/ Versorgung

Strom:

Für den Standort wird bauseits ein Stromanschluss mit einer Nettoleistung von ca. 120kW zur Verfügung gestellt. Verteilung und Anschlüsse zu dem/ den Gebäude/n obliegen dem Gastronomen (ab Übergabepunkt); dieser muss einen geeigneten Verteilerschrank inklusive Zähler stellen. Bei der Angebotsgestaltung von Speisen und Getränken ist die vorhandene Anschlussleistung zwingend zu berücksichtigen. Ein darüber hinausgehender Energiebedarf ist vom Gastronomen eigenständig, z.B. mittels Aggregat o.ä. und ausschließlich nach vorheriger Abstimmung mit der LGS DON 2028 sicherzustellen.

Trinkwasser/ Abwasser:

Für den Standort wird bauseits ein Trinkwasser- und Abwasseranschluss zur Verfügung stehen. Verteilung und Anschlüsse (ab Übergabepunkt) inklusive Wasserzähler innerhalb der Ausgabebereiche obliegen dem Gastronomen. Auch Gestellung, Einbau, Betrieb und Reinigung von Fettabscheidern obliegen dem Gastronomen.

Abrechnung:

Für Trinkwasser und Strom werden gesonderte Zählervorrichtungen installiert.

Die Zählerstände werden am 26.04.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und dokumentiert.

Die Zählerstände werden am 9.10.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und protokolliert.

Rüstfläche:

Am Standort steht ein ausreichend großer Rüstbereich zur Verfügung (siehe Plan lt. Anlage 2). Der Gastronom hat hier die Möglichkeit Kühlcontainer, Küchencontainer und andere Versorgungseinrichtungen zu installieren und vorzuhalten. Die Rüstfläche ist auch während den Öffnungszeiten der Landesgartenschau anfahr- und bedienbar. Ebenfalls können hier Container zur Abfallentsorgung aufgestellt werden. Sollte es aufgrund von Hygienevorschriften nötig sein Flächen, als befestigte Beläge auszuführen (Asphalt, Beton, Hartgummimatten etc.) ist dies durch den Gastronomen auszuführen. Die LGS DON 2028 kann hier den Kontakt zu den beauftragten Firmen über die Bauleitung herstellen.

Dekoration:

Der Gastronom muss um eine dem Flair entsprechende Dekoration im/ an den Gebäude/n und auf den Tischen gewährleisten und sich dazu mit dem Blumengestalter abstimmen. Der Ansprechpartner wird dem Gastronomen durch die Landesgartenschau nach Auftragsvergabe benannt. Beispiele sind in dem durch den Gastronomen mit dem zum Angebot vorzulegenden Konzept zu berücksichtigen.

3.1.1.7 Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen

Der Gastronom ist für die Stellung der mobilen Toilettenanlage sowie dessen Reinigung und Bestückung am eigenen Gastrostandort verpflichtet und trägt die hierfür erforderlichen Kosten und stellt das Personal für die Reinigung. Für die Einhausung der Toilettenanlage ist die LGS zuständig. Hierfür gibt es nach Auftragsvergabe entsprechende Abstimmungsgespräche zwischen Gastronom, LGS und Landschaftsarchitekten.

Die Toilettenanlagen sind den Besuchern kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Die Toilettencontainer sollen sich in einem gepflegten Zustand befinden und ungefähr folgende Voraussetzungen pro Toilettencontainer erfüllen:

- 1 x Herrencontainer
 - Maße ca. 6,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - mind. 2 Tiefspül-WCs mit Wandhängespülkasten und Spartaste inkl. Integration eines ausklappbaren Wickeltisches in einer Kabine
 - mind. 5 Urinalbecken (Keramik)
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer pro WC-Kabine
 - mind. 1 Keramikwaschbecken
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender
- 1 x Damencontainer
 - Maße ca. 6,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - mind. 5 Tiefspül-WCs mit Wandhängespülkasten und Spartaste inkl. Integration eines ausklappbaren Wickeltisches in einer Kabine
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer pro WC-Kabine
 - mind. 1 Keramikwaschbecken
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender
- 1 x Behindertencontainer
 - Maße ca. 3,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor

- behindertengerechte Ausstattung:
 - Tiefspül-WC (erhöht) mit Wandhänge-Spülkasten und Spartaste
 - Keramik-Washbecken
 - Umsetzhilfe/Winkelgriff
 - Notglocke
 - Auffahrrampe
- Maxipapierrollenhalter
- WC-Bürste und Hygieneeimer
- Spiegel & Ablage
- Papierhandtuchspender
- Seifenspender
- Wickeltisch

3.2 Los 2

3.2.1 Standort 2 – Spielplatz Donaupark

3.2.1.1 Generelle Beschreibung

Spielplatz-Donaupark:

Unter „Spielplatz - Donaupark“ definiert sich ein im zentralen Bereich im Donaupark gelegener Bereich (siehe Anlage 3). Im direkten Umfeld befindet sich der Haupt-Spielplatz im Donaupark und weitere große Ausstellungsbeiträge von verschiedenen Ministerien und Institutionen.

Die Gastronomie soll an dieser Stelle durch Flair, Gestaltung und Inhalte gezielt jüngere Besucher als auch deren Begleitpersonen ansprechen. Eine hochwertige und schnelle Versorgung (Selbstbedienung) muss gewährleistet sein.

Die Gastronomie „Spielplatz - Donaupark“ muss vom 27.04.2028 bis 8.10.2028 täglich von mindestens 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet sein. Abendveranstaltungen auf der Bühne im Donaupark finden vorrangig an Wochenenden und Feiertagen statt. Es wird nochmal darauf hingewiesen, dass Veranstaltungen oder ein starkes Besucheraufkommen zu verlängerten Öffnungszeiten führen können und die Öffnungszeiten in Absprache mit der LGS DON 2028 zu verlängern sind.

Am Standort werden dem Gastronomen zwei Räumlichkeiten seitens der Landesgartenschau zu Verfügung gestellt:

- Containerbau für den Verkauf von Speisen und Getränken
- Kiosk für den Verkauf von Eis und Getränken

Näheres hierzu siehe Punkt 3.2.1.2 Räumlichkeiten.

3.2.1.2 Räumlichkeiten

Die LGS DON 2028 stellt für den Getränke- und Speisenverkauf einen leeren, zweistöckigen (EG + OG) Containerbau mit insgesamt 54m² (36m² Erdgeschoss, 18m² Obergeschoss) mit Balkon (18m²) zur Verfügung. Entsprechende Grundrisse, Ansichten und Bilder siehe Anlage 4. Der Containerbau verfügt über Strom-, Trinkwasser- und Abwasseranschlüsse. Der Anschluss ab dem Übergabepunkt obliegt dem Gastronomen.

Für den Eisverkauf wird seitens des Eislieferanten ein Verkaufskiosk (3,00 x 3,00m) zur Verfügung gestellt. Der Anschluss des Kiosks an die Versorgungsleitungen (Strom-, Trinkwasser- und Abwasser) ab Übergabepunkt obliegt dem Gastronomen. Entsprechende Grundrisse, Ansichten und Bilder siehe Anlage 5.

3.2.1.3 Ausstattung

Der Gastronom übernimmt die Kosten für die Ausstattung entsprechend den Erfordernissen mit großem und kleinem Inventar (Kücheneinrichtungen, Kühl- u. Spültechnik, Schanktechnik etc.). Der Getränkelieferant aus Punkt 2.15. stellt im Rahmen seiner Möglichkeiten entsprechende Kühl-/ Ausschanktechnik kostenfrei zur Verfügung. Die entsprechenden Einrichtungspläne sind im Konzept zu beschreiben. Die LGS DON 2028 hat ein Widerspruchsrecht bezüglich der technischen Eignung, bei Sicherheitsbedenken sowie des Erscheinungsbildes. Bei der Verwendung von Herden, Grills, Backöfen etc., welche mit fossilen Brennstoffen betrieben werden sollen, wird besonders auch auf die besonderen Gefahren durch Kohlenmonoxid hingewiesen. Der Gastronom muss in eigener Verantwortung – und ggf. in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden – entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen. Heizpilze o. ä. sind nicht zugelassen.

Die Ausstattung/ Gestaltung/ Einhausung der Containeranlage soll optisch ansprechend sein. Hierbei sollen bestenfalls nachhaltige/ recycelte/ natürliche Baustoffe zum Einsatz kommen.

Der Gastronom sorgt für eine ansprechende, möglichst werbefreie Möblierung mit Tischen und Stühlen im Innen- und Außenbereich. „Unansehliche“ Rückansichten sowie Rüstbereiche sind entsprechend einzuhausen/ zu verkleiden. Für die musikalische Untermalung soll der Gastronom eine entsprechende Lautsprecheranlage im Außenbereich installieren.

Die geplante Einrichtung ist im Konzept zu beschreiben. Die LGS DON 2028 stellt für den Standort eine gewisse Anzahl Sonnenschirme unentgeltlich und leihweise zur Verfügung.

3.2.1.4 Speiseangebot

Aufgrund der direkten Lage zum Spielplatz, soll die Auswahl der Speisen und Getränke auf Familien ausgerichtet werden. Speisen, die schnell und direkt „Auf die Hand“ verkauft werden können sind hier vorzusehen.

Es darauf zu achten, dass:

- Täglich mindestens eine vegetarische Speise angeboten wird
- Täglich mindestens eine vegane Speise angeboten wird

Der Gastronom soll hierzu konkrete Vorschläge in seinem Konzept unterbreiten und mindestens fünf Speisen inkl. Preise benennen.

3.2.1.5 Speisenqualität

Der Gastronom ist verpflichtet, die Speisenqualität unabhängig von besucherstarken oder besucherschwachen Zeiten auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu halten.

Der Gastronom sollte ein breites und abwechslungsreiches Spektrum an Speisen anbieten. Die Lebensmittelhygiene darf nicht nur in engster Auslegung der gesetzlichen Vorschriften erfolgen, sondern bedarf wegen der Massenbewältigung ganz besonderer Aufmerksamkeit der Betriebsführung und aller Mitarbeiter.

Die Vorgaben der HACCP (Hygieneverordnungen der EU: VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene; VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen

tierischen Ursprungs) sind zu berücksichtigen. Alle Speisen müssen rezeptgerecht zubereitet, gewürzt und angerichtet werden.
Für die gesamte Gastronomie gilt, dass grundsätzlich Produkte regionaler Herkunft zu bevorzugen sind. Auf die Saisonalität des Speiseangebots ist nach Möglichkeit zu achten.

3.2.1.6 Getränkeangebot

Die Getränkeausgabe ist entsprechend der geschätzten Besucherzahlen ausreichend zu dimensionieren.

Hier sind insbesondere folgende Produktgruppen anzubieten:

- **Bier:** Helles, alkoholfreies Helles, Weißbier, alkoholfreies Weißbier, Pils, Sonderbiere
- **Softgetränke:** Wasser still und spritzig, Schorlen, Säfte, Limos
- **Kaffeespezialitäten:** Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Latte-Macchiato etc.

Der Gastronom ist verpflichtet, für die Kaffeespezialitäten Bohnen und Kaffeepulverprodukte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden. Zudem ist er verpflichtet für Teeprodukte ausschließlich Produkte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden

Die LGS DON 2028 hat Maximalpreise für Getränke festgesetzt (siehe Punkt 2.22).

3.2.1.7 Rüstfläche/ Technische Infrastruktur/ Versorgung

Strom:

Für den Standort wird bauseits ein Stromanschluss mit einer Nettoleistung von ca. 50kW zur Verfügung gestellt. Verteilung und Anschlüsse zu dem Gebäude obliegen dem Gastronomen (ab Übergabepunkt); dieser muss einen geeigneten Verteilerschrank inklusive Zähler stellen. Bei der Angebotsgestaltung von Speisen und Getränken ist die vorhandene Anschlussleistung zwingend zu berücksichtigen. Ein darüber hinausgehender Energiebedarf ist vom Gastronomen eigenständig, z.B. mittels Aggregats o.ä. und ausschließlich nach vorheriger Abstimmung mit der LGS DON 2028 sicherzustellen.

Trinkwasser/ Abwasser:

Für den Standort wird bauseits ein Trinkwasser- und Abwasseranschluss zur Verfügung stehen. Verteilung und Anschlüsse (ab Übergabepunkt) inklusive Wasserzähler innerhalb der Ausgabebereiche obliegen dem Gastronomen. Auch Gestellung, Einbau, Betrieb und Reinigung von Fettabscheidern obliegen dem Gastronomen.

Abrechnung:

Für Trinkwasser und Strom werden gesonderte Zählervorrichtungen installiert.

Die Zählerstände werden am 26.04.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und dokumentiert.

Die Zählerstände werden am 9.10.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und protokolliert.

Rüstfläche:

Am Standort steht ein Rüstbereich zur Verfügung (siehe Anlage 4). Der Gastronom hat hier die Möglichkeit Kühlcontainer, Küchencontainer und andere Versorgungseinrichtungen zu installieren und vorzuhalten. Die Rüstfläche ist auch während den Öffnungszeiten der

Landesgartenschau anfahr- und bedienbar. Ebenfalls können hier Container zur Abfallentsorgung aufgestellt werden. Sollte es aufgrund von Hygienevorschriften nötig sein Flächen, als befestigte Beläge auszuführen (Asphalt, Beton etc.) ist dies durch den Gastronomen auszuführen. Die LGS DON 2028 kann hier den Kontakt zu den beauftragten Firmen über die Bauleitung herstellen.

3.2.1.8 Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen

Der Gastronom ist für die Stellung der mobilen Toilettenanlage (lt. Anlage 4) sowie dessen Reinigung und Bestückung am eigenen Gastrostandort verpflichtet und trägt die hierfür erforderlichen Kosten und stellt das Personal für die Reinigung.

Die Toilettenanlagen sind den Besuchern kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Die Toilettencontainer sollen sich in einem gepflegten Zustand befinden und ungefähr folgende Voraussetzungen pro Toilettencontainer erfüllen:

- 1 x Herrencontainer
 - Maße ca. 6,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - mind. 2 Tiefspül-WCs mit Wandhängespülkasten und Spartaste inkl. Integration eines ausklappbaren Wickeltisches in einer Kabine
 - mind. 5 Urinalbecken (Keramik)
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer pro WC-Kabine
 - mind. 1 Keramikwaschbecken
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender

- 1 x Damencontainer
 - Maße ca. 6,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - mind. 5 Tiefspül-WCs mit Wandhängespülkasten und Spartaste inkl. Integration eines ausklappbaren Wickeltisches in einer Kabine
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer pro WC-Kabine
 - mind. 1 Keramikwaschbecken
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender

- 1 x Behindertencontainer
 - Maße ca. 3,00 x 2,50 x 2,80 m

- Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
- Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
- Strom: 380 V/ 32 A CEE
- Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
- Beleuchtung
- - E-Wandkonvektor
- behindertengerechte Ausstattung:
 - Tiefspül-WC (erhöht) mit Wandhänge-Spülkasten und Spartaste
 - Keramik-Waschbecken
 - Umsetzhilfe/Winkelgriff
 - Notglocke
 - Auffahrrampe
- Maxipapierrollenhalter
- WC-Bürste und Hygieneeimer
- Spiegel & Ablage
- Papierhandtuchspender
- Seifenspender
- Wickeltisch

3.3 Los 3

3.3.1 Standort 4 – Heimatmuseum

3.3.1.1 Generelle Beschreibung

Unter dem Standort „Heimatmuseum“ definiert sich der Gastronomiestandort auf der Insel Ried an der Kleinen Wörnitz (siehe Anlage 6). Ein atmosphärischer urbaner Bereich mit Zugang zum Wasser und schattigen Bereichen mit Blick auf die alte Stadtmauer laden zum Verweilen ein.

Am Standort steht dem Gastronomen eine Räumlichkeit im Gebäude des Heimatmuseums zur Verfügung.

Die Gastronomie soll an dieser Stelle vom Flair, der Aufmachung und den Inhalten alle Besuchergruppen ansprechen. Der Standort am Wasser lädt zum Verweilen ein. Vordergründig soll an diesem Standort Kaffee und Kuchen verkauft werden. Eine hochwertige Versorgung (Selbstbedienung oder Bedienung) soll an dieser Stelle gewährleistet werden.

3.3.1.2 Räumlichkeit

Für diesen Standort stehen dem Gastronomen Räumlichkeiten in dem Gebäude des Heimatmuseums zur Verfügung (siehe Anlage 7).

3.3.1.3 Speiseangebot

Das Speisenangebot soll sich an diesem Standort auf Kuchen und Gebäck fokussieren, die schnell und direkt „Auf die Hand“ verkauft werden können.

Der Gastronom soll hierzu konkrete Vorschläge in seinem Konzept unterbreiten und entsprechende Preise benennen.

3.3.1.4 Speisenqualität

Der Gastronom ist verpflichtet, die Speisenqualität unabhängig von besucherstarken oder besucherschwachen Zeiten auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu halten.

Der Gastronom sollte ein breites und abwechslungsreiches Spektrum an Speisen anbieten. Die Lebensmittelhygiene darf nicht nur in engster Auslegung der gesetzlichen Vorschriften erfolgen, sondern bedarf wegen der Massenbewältigung ganz besonderer Aufmerksamkeit der Betriebsführung und aller Mitarbeiter.

Die Vorgaben der HACCP (Hygieneverordnungen der EU: VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene; VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs) sind zu berücksichtigen. Alle Speisen müssen rezeptgerecht zubereitet, gewürzt und angerichtet werden.

Für die gesamte Gastronomie gilt, dass grundsätzlich Produkte regionaler Herkunft zu bevorzugen sind. Auf die Saisonalität des Speiseangebots ist nach Möglichkeit zu achten.

3.3.1.5 Getränkeangebot

Die Getränkeausgabe ist entsprechend der geschätzten Besucherzahlen ausreichend zu dimensionieren.

Hier sind insbesondere folgende Produktgruppen anzubieten:

- **Bier:** Helles, alkoholfreies Helles, Weißbier, alkoholfreies Weißbier, Pils, Sonderbiere
- **Softgetränke:** Wasser still und spritzig, Schorlen, Säfte, Limos
- **Kaffeespezialitäten:** Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Latte-Macchiato etc.

Der Gastronom ist verpflichtet, für die Kaffeespezialitäten Bohnen und Kaffeepulverprodukte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden. Zudem ist er verpflichtet für Teeprodukte ausschließlich Produkte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden

Die LGS DON 2028 hat Maximalpreise für Getränke festgesetzt (siehe Punkt 2.22).

3.3.1.6 Ausstattung/ Sitzmöglichkeiten

Der Gastronom übernimmt die Kosten für die Ausstattung entsprechend den Erfordernissen mit großem und kleinem Inventar (Kücheneinrichtungen, Kühl- u. Spültechnik, Schanktechnik etc.). Der Getränkelieferant aus Punkt 2.15. stellt im Rahmen seiner Möglichkeiten entsprechende Kühl-/ Ausschanktechnik kostenfrei zur Verfügung. Die entsprechenden Einrichtungspläne sind im Konzept zu beschreiben. Die LGS DON 2028 hat ein Widerspruchsrecht bezüglich der technischen Eignung, bei Sicherheitsbedenken sowie des Erscheinungsbildes. Bei der Verwendung von Herden, Grills, Backöfen etc., welche mit fossilen Brennstoffen betrieben werden sollen, wird besonders auch auf die besonderen Gefahren durch Kohlenmonoxid hingewiesen. Der Gastronom muss in eigener Verantwortung – und ggf. in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden – entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen. Heizpilze o. ä. sind nicht zugelassen.

Die Ausstattung/ Gestaltung der Räumlichkeit soll optisch ansprechend sein. Hierbei sollen bestenfalls nachhaltige/ recycelte/ natürliche Baustoffe zum Einsatz kommen.

Der Gastronom sorgt für eine ansprechende, möglichst werbefreie Möblierung mit Tischen und Stühlen im Umfeld.

Die geplante Einrichtung ist im Konzept zu beschreiben. Die LGS DON 2028 stellt für den Standort eine gewisse Anzahl Sonnenschirme unentgeltlich und leihweise zur Verfügung.

3.3.1.7 Rüstfläche/ technische Infrastruktur/ Versorgung

Strom:

Für den Standort stehen in dem Gebäude Stromanschlüsse zur Verfügung. Verteilung und Anschlüsse in dem Gebäude oder weiteren gastronomischen Einrichtungen obliegen dem Gastronomen.

Trinkwasser/ Abwasser:

In den Räumlichkeiten steht kein Trinkwasser- und Abwasseranschluss zur Verfügung. Im Umfeld des Heimatmuseums besteht die Möglichkeit einen Trink- und Abwasseranschluss bei Bedarf zur Verfügung zu stellen.

Abrechnung:

Für diesen Standort wird eine Pauschale für die Verbrauchskosten vereinbart. Die Höhe der Pauschale wird nach der fertiggestellten Planung des Gastronomen berechnet/ vereinbart.

Rüstfläche:

An diesem Standort stehen dem Gastronomen im Umfeld des Heimatmuseums ein kleiner Rüstbereich zur Lagerung von Getränken etc. zur Verfügung. Hier kann bei Bedarf auch ein Spülwagen oder ähnliches platziert werden.

Befahrbarkeit des Geländes:

Während des Betriebes der Gartenschau zwischen 9:30 – und 18:30 Uhr ist das Befahren des Geländes ausschließlich mit Elektroquaddys (Golfcart etc.) oder unmotorisierten Gefährten befahrbar. Andere Fahrzeuge sind nur nach separater Absprache mit der LGS DON 2028 zulässig. Zu- und Abfahrtswegpläne sind verbindlich und werden zur Verfügung gestellt.

Auf- und Abbau:

Das Gebäude sowie dessen Infrastruktur müssen am 23.04.2028 in vollumfänglich funktionsfähigem Zustand sein. Die Abnahme mit der LGS DON 2028 erfolgt am 24.04.2028. Der Abbau kann am 08.10.2028 um 22:00 Uhr beginnen und ist bis zum 29.10.2028 vollumfänglich abzuschließen.

3.3.1.8 Reinigung der sanitären Anlagen

Der Gastronom ist für die Reinigung der vorhandenen Toiletten am Standort verpflichtet (siehe Anlage 7). Er trägt die hierfür erforderlichen Kosten und stellt das Personal für die Reinigung.

3.3.2 Standort 5 – Wörnitzpark Hauptbühne

3.3.2.1 Generelle Beschreibung

Unter dem Standort „Wörnitzpark Hauptbühne“ definiert sich ein im zentralen Geländeteil Wörnitzpark gelegener Bereich (siehe Anlage 8). Im direkten Umfeld befindet sich die Hauptbühne, ein Sandspielplatz und zahlreiche Ausstellungsbeiträge wie z.B. die Themengärten und weitere gärtnerische Beiträge.

Am Standort soll der Gastronom entweder ein temporäres Gebäude in modularer Bauweise oder einen Containerbau stellen. Möglich ist hier auch die Anordnung von mehreren kleineren Containern/ temporären Gebäuden und Foodtrucks um eine Art „Foodcourt“ zu errichten. Zelte und Pavillons sind ausgeschlossen. Das Gebäudekonzept inkl. der Größe dessen sowie der Bestuhlung ist mit dem Angebot vorzulegen und anhand der Plangrundlage (siehe Anlage 8) auf dessen Realisierbarkeit zu prüfen.

Die Gastronomie soll an dieser Stelle durch Flair, der Aufmachung und den Inhalten gezielt ein breites Publikum ansprechen. Eine hochwertige und schnelle Versorgung muss gewährleistet sein. Dies kann eine Kombination aus Bedien- und/ oder Selbstbedienungsbereich sein. Wünschenswert wäre an diesem Standort auch eine gewisse Anzahl an überdachten Sitzgelegenheiten, sodass auch eine Versorgung an Schlechtwettertagen möglich ist. Der Gastronom hat hierzu entsprechende Vorschläge in seinem Konzept vorzulegen. Hier werden auch Besuchergruppen, die als Gruppe gastronomisch verpflegt werden möchten erwartet. Zudem soll für Firmenevents u. Ä. die Möglichkeit zur Reservierung bestehen und eine gehobene Gastronomie ermöglicht werden.

Auf die besonderen baurechtlichen Anforderungen wird hingewiesen (siehe Punkt 2.9) Die Gastronomie muss vom 27.04.2028 bis 8.10.2028 täglich von mindestens 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet sein. Abendveranstaltungen auf der Hauptbühne finden vorrangig an Wochenenden und Feiertagen statt. Es wird nochmal darauf hingewiesen, dass Veranstaltungen oder ein starkes Besucheraufkommen zu verlängerten Öffnungszeiten führen können und die Öffnungszeiten in Absprache mit der LGS DON 2028 zu verlängern sind.

Bühnenbereich:

Hier soll die temporäre Besucherversorgung an der Hauptbühne zu Großveranstaltungen mit Ausschankwägen/ Foodtrucks sichergestellt werden. Der Bewerber wird gebeten, ein Konzept mit der Angebotsabgabe einzureichen.

Am Standort stehen entsprechende Stromanschlüsse zur Verfügung.

Eiskiosk:

Im Bereich des Sportplatzes (siehe Anlage 8.1) soll der Verkauf von Eis und Getränken sichergestellt werden. Hierfür wird dem Gastronomen ein Verkaufskiosk zur Verfügung gestellt.

Infos zu der Räumlichkeit Verkaufskiosk siehe Punkt 3.2.1.2

3.3.2.2 Ausstattung

Der Gastronom übernimmt die Kosten für die Ausstattung entsprechend den Erfordernissen mit großem und kleinem Inventar (Kücheneinrichtungen, Kühl- u. Spültechnik, Schanktechnik etc.). Der Getränkelieferant aus Punkt 2.15. stellt im Rahmen seiner Möglichkeiten entsprechende Kühl-/ Ausschanktechnik kostenfrei zur Verfügung. Die entsprechenden Einrichtungspläne sind im Konzept zu beschreiben. Die LGS DON 2028 hat ein Widerspruchsrecht bezüglich der technischen Eignung, bei Sicherheitsbedenken sowie des Erscheinungsbildes. Bei der Verwendung von Herden, Grills, Backöfen etc., welche mit fossilen Brennstoffen betrieben werden sollen, wird besonders auch auf die besonderen Gefahren durch Kohlenmonoxid hingewiesen. Der Gastronom muss in eigener Verantwortung – und ggf. in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden – entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen. Heizpilze o. ä. sind nicht zugelassen.

Die Ausstattung/ Gestaltung/ Einhausung der gestellten Gastronomieeinheiten soll optisch ansprechend sein. Hierbei sollen bestenfalls nachhaltige/ recycelte/ natürliche Baustoffe zum Einsatz kommen.

Der Gastronom sorgt für eine ansprechende, möglichst werbefreie Möblierung mit Tischen, Stühlen und Sonnenschirme im Umfeld. „Unansehnliche“ Rückansichten sowie Rüstbereiche sind entsprechend einzuhausen/ zu verkleiden.

Die geplante Einrichtung ist im Konzept zu beschreiben.

3.3.2.3 Speiseangebot

Die Gastronomische Versorgung für Speisen soll möglichst schnell erfolgen, da bei Veranstaltungen auf der Hauptbühne mit einem großen Besucherandrang gerechnet werden muss. Eine Kombination aus Bedien- und Selbstbedienungsbereich ist an diesem Standort wünschenswert.

Vorzusehen ist hier das gesamte Spektrum der Gastronomie. Das Speisenangebot soll vielseitig sein und vor allem warme Mahlzeiten enthalten. Ein Angebot der regionalen Küche ist zwingend erforderlich.

Es darauf zu achten, dass:

- Täglich mindestens drei vegetarische Speise angeboten werden
- Täglich mindestens zwei vegane Speise angeboten wird

Der Gastronom soll hierzu konkrete Vorschläge in seinem Konzept unterbreiten und mindestens fünf Speisen inkl. Preise benennen.

3.3.2.4 Speisenqualität

Der Gastronom ist verpflichtet, die Speisenqualität unabhängig von besucherstarken oder besucherschwachen Zeiten auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu halten.

Der Gastronom sollte ein breites und abwechslungsreiches Spektrum an Speisen anbieten. Die Lebensmittelhygiene darf nicht nur in engster Auslegung der gesetzlichen Vorschriften erfolgen, sondern bedarf wegen der Massenbewältigung ganz besonderer Aufmerksamkeit der Betriebsführung und aller Mitarbeiter.

Die Vorgaben der HACCP (Hygieneverordnungen der EU: VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene; VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN

PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs) sind zu berücksichtigen. Alle Speisen müssen rezeptgerecht zubereitet, gewürzt und angerichtet werden.

Für die gesamte Gastronomie gilt, dass grundsätzlich Produkte regionaler Herkunft zu bevorzugen sind. Auf die Saisonalität des Speiseangebots ist nach Möglichkeit zu achten.

3.3.2.5 Getränkeangebot

Die Getränkeausgabe ist entsprechend der geschätzten Besucherzahlen ausreichend zu dimensionieren.

Hier sind insbesondere folgende Produktgruppen anzubieten:

- **Bier:** Helles, alkoholfreies Helles, Weißbier, alkoholfreies Weißbier, Pils, Sonderbiere
- **Softgetränke:** Wasser still und spritzig, Schorlen, Säfte, Limos
- **Kaffeespezialitäten:** Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Latte-Macchiato etc.

Der Gastronom ist verpflichtet, für die Kaffeespezialitäten Bohnen und Kaffeepulverprodukte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden. Zudem ist er verpflichtet für Teeprodukte ausschließlich Produkte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden

Die LGS DON 2028 hat Maximalpreise für Getränke festgesetzt (siehe Punkt 2.22).

3.3.2.6 Rüstfläche/ Technische Infrastruktur/ Versorgung

Strom:

Für den Standort wird bauseits ein Stromanschluss mit einer Nettoleistung von ca. 120kW zur Verfügung gestellt. Verteilung und Anschlüsse zu dem/ den Gebäude/n oder Foodtrucks obliegen dem Gastronomen (ab Übergabepunkt); dieser muss einen geeigneten Verteilerschrank inklusive Zähler stellen. Bei der Angebotsgestaltung von Speisen und Getränken ist die vorhandene Anschlussleistung zwingend zu berücksichtigen. Ein darüber hinausgehender Energiebedarf ist vom Gastronomen eigenständig, z.B. mittels Aggregats o.ä. und ausschließlich nach vorheriger Abstimmung mit der LGS DON 2028 sicherzustellen.

Trinkwasser/ Abwasser:

Für den Standort wird bauseits ein Trinkwasser- und Abwasseranschluss zur Verfügung stehen. Verteilung und Anschlüsse (ab Übergabepunkt) inklusive Wasserzähler innerhalb der Ausgabebereiche obliegen dem Gastronomen. Auch Gestellung, Einbau, Betrieb und Reinigung von Fettabscheidern obliegen dem Gastronomen.

Abrechnung:

Für Trinkwasser und Strom werden gesonderte Zählervorrichtungen installiert.

Die Zählerstände werden am 26.04.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und dokumentiert.

Die Zählerstände werden am 9.10.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und protokolliert.

Rüstfläche:

Am Standort steht ein Rüstbereich zur Verfügung (siehe Anlage 8). Der Gastronom hat hier die Möglichkeit Kühlcontainer, Küchencontainer und andere Versorgungseinrichtungen zu installieren und vorzuhalten. Die Rüstfläche ist auch während den Öffnungszeiten der Landesgartenschau anfahr- und bedienbar. Ebenfalls können hier Container zur Abfallentsorgung aufgestellt werden. Sollte es aufgrund von Hygienevorschriften nötig sein Flächen, als befestigte Beläge auszuführen (Asphalt, Beton etc.) ist dies durch den Gastronomen auszuführen. Die LGS DON 2028 kann hier den Kontakt zu den beauftragten Firmen über die Bauleitung herstellen.

Dekoration:

Der Gastronom muss um eine dem Flair entsprechende Dekoration im/ an den Gebäude/n und auf den Tischen gewährleisten und sich dazu mit dem Blumengestalter abstimmen. Der Ansprechpartner wird dem Gastronomen durch die Landesgartenschau nach Auftragsvergabe benannt. Beispiele sind in dem durch den Gastronomen mit dem zum Angebot vorzulegenden Konzept zu berücksichtigen.

3.3.2.7 Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen

Der Gastronom ist für die Stellung der mobilen Toilettenanlage (lt. Anlage 8) sowie dessen Reinigung und Bestückung am eigenen Gastrostandort verpflichtet und trägt die hierfür erforderlichen Kosten und stellt das Personal für die Reinigung.

Die Toilettenanlagen sind den Besuchern kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Die Toilettencontainer sollen sich in einem gepflegten Zustand befinden und ungefähr folgende Voraussetzungen pro Toilettencontainer erfüllen:

- 2 x Herrencontainer
 - Maße ca. 6,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - mind. 2 Tiefspül-WCs mit Wandhängespülkasten und Spartaste inkl. Integration eines ausklappbaren Wickeltisches in einer Kabine
 - mind. 5 Urinalbecken (Keramik)
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer pro WC-Kabine
 - mind. 1 Keramikwaschbecken
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender
- 2 x Damencontainer
 - Maße ca. 6,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung

- - E-Wandkonvektor
 - mind. 5 Tiefspül-WCs mit Wandhängespülkasten und Spartaste inkl. Integration eines ausklappbaren Wickeltisches in einer Kabine
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer pro WC-Kabine
 - mind. 1 Keramikwaschbecken
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender
- 1 x Behindertencontainer
 - Maße ca. 3,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - behindertengerechte Ausstattung:
 - Tiefspül-WC (erhöht) mit Wandhänge-Spülkasten und Spartaste
 - Keramik-Waschbecken
 - Umsetzhilfe/Winkelgriff
 - Notglocke
 - Auffahrrampe
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender
 - Wickeltisch

3.3.3 Standort 7 – Alte Stadtgärtnerei

3.3.3.1 Generelle Beschreibung

Unter dem Standort „Alte Stadtgärtnerei“ definiert sich ein in der Innenstadt gelegener Geländeteil (siehe Anlage 9). Ein sehr atmosphärischer Bereich mit Zugang zum Kaibach und eingerahmt von der alten Stadtmauer.

Am Standort soll der Gastronom entweder ein kleines temporäres Gebäude in modularer Bauweise, einen Containerbau oder einen Foodtruck stellen. Die Gebäude müssen optisch ansprechend sein und in Flachdachbauweise ausgeführt werden. Der Foodtruck soll einen modernen und hochwertigen Eindruck vermitteln. Zelte jeglicher Ausführung (Bierzelte, Pagoden o.ä.) sind ausgeschlossen. Das Gebäudekonzept ist mit dem Angebot vorzulegen und anhand der Plangrundlage (siehe Anlage 9) auf dessen Realisierbarkeit zu prüfen. Die Gastronomie soll an dieser Stelle vom Flair, der Aufmachung und den Inhalten ein breites Publikum ansprechen. Vordergründig sollen Genussmomente geschaffen werden und die Besucher begeistern z.B. mit ausgefallenen Cocktails, kleinen kreativen Snacks, Kaffee und Gebäck. Eine hochwertige Versorgung (Selbstbedienung oder Bedienung) soll an dieser Stelle gewährleistet werden.

Die Gastronomie muss vom 27.4.2028 bis 8.10.2028 täglich von mindestens 10:00 bis 20:00 Uhr geöffnet sein.

Es wird nochmals darauf hingewiesen, dass Veranstaltungen oder ein starkes Besucheraufkommen zu verlängerten Öffnungszeiten führen können und die Öffnungszeiten in Absprache mit der LGS DON 2028 zu verlängern sind.

3.3.3.2 Speiseangebot

Das Speisenangebot soll sich an diesem Standort auf kleine kalte oder warme Snacks als Beilage zu den angebotenen Getränken fokussieren, die schnell und direkt „Auf die Hand“ verkauft werden können.

Der Gastronom soll hierzu konkrete Vorschläge in seinem Konzept unterbreiten und entsprechende Preise benennen.

3.3.3.3 Speisenqualität

Der Gastronom ist verpflichtet, die Speisenqualität unabhängig von besucherstarken oder besucherschwachen Zeiten auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu halten.

Der Gastronom sollte ein breites und abwechslungsreiches Spektrum an Speisen anbieten. Die Lebensmittelhygiene darf nicht nur in engster Auslegung der gesetzlichen Vorschriften erfolgen, sondern bedarf wegen der Massenbewältigung ganz besonderer Aufmerksamkeit der Betriebsführung und aller Mitarbeiter.

Die Vorgaben der HACCP (Hygieneverordnungen der EU: VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene; VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs) sind zu berücksichtigen. Alle Speisen müssen rezeptgerecht zubereitet, gewürzt und angerichtet werden.

Für die gesamte Gastronomie gilt, dass grundsätzlich Produkte regionaler Herkunft zu bevorzugen sind. Auf die Saisonalität des Speiseangebots ist nach Möglichkeit zu achten.

3.3.3.4 Getränkeangebot

Die Getränkeausgabe ist entsprechend der geschätzten Besucherzahlen ausreichend zu dimensionieren.

Hier sind insbesondere folgende Produktgruppen anzubieten:

- **Cocktails:** mit und ohne Alkohol
- **Wein, Sekt-Mischgetränke:** Aperol, Hugo etc.
- **Bier:** Helles, alkoholfreies Helles, Weißbier, alkoholfreies Weißbier, Pils, Sonderbiere
- **Softgetränke:** Wasser still und spritzig, Schorlen, Säfte, Limos
- **Kaffeespezialitäten:** Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Latte-Macchiato etc.

Der Gastronom ist verpflichtet, für die Kaffeespezialitäten Bohnen und Kaffeepulverprodukte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden. Zudem ist er verpflichtet für Teeprodukte ausschließlich Produkte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden

Die LGS DON 2028 hat Maximalpreise für Getränke festgesetzt (siehe Punkt 2.22).

3.3.3.5 Ausstattung/ Sitzmöglichkeiten

Der Gastronom übernimmt die Kosten für die Ausstattung entsprechend den Erfordernissen mit großem und kleinem Inventar (Kücheneinrichtungen, Kühl- u. Spültechnik, Schanktechnik etc.). Der Getränkelieferant aus Punkt 2.15. stellt im Rahmen seiner Möglichkeiten entsprechende Kühl-/ Ausschanktechnik kostenfrei zur Verfügung. Die entsprechenden Einrichtungspläne sind im Konzept zu beschreiben. Die LGS DON 2028 hat ein Widerspruchsrecht bezüglich der technischen Eignung, bei Sicherheitsbedenken sowie des Erscheinungsbildes. Bei der Verwendung von Herden, Grills, Backöfen etc., welche mit fossilen Brennstoffen betrieben werden sollen, wird besonders auch auf die besonderen Gefahren durch Kohlenmonoxid hingewiesen. Der Gastronom muss in eigener Verantwortung – und ggf. in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden – entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen. Heizpilze o. ä. sind nicht zugelassen.

Der Gastronom sorgt für eine ansprechende, möglichst werbefreie Möblierung mit Tischen und Stühlen im Umfeld.

3.3.3.6 Rüstfläche/ technische Infrastruktur/ Versorgung

Strom:

Für den Standort wird bauseits ein Stromanschluss mit einer Nettoleistung von ca. 20 kW zur Verfügung gestellt. Verteilung und Anschlüsse zu dem Gebäude oder weiteren gastronomischen Einrichtungen obliegen dem Gastronomen (ab Übergabepunkt); dieser muss einen geeigneten Verteilerschrank inklusive Zähler stellen. Bei der Angebotsgestaltung von Speisen und Getränken ist die vorhandene Anschlussleistung zwingend zu berücksichtigen. Ein höherer Energiebedarf muss durch den Gastronomen bei der Konzeptabgabe mitgeteilt werden.

Trinkwasser/ Abwasser:

Für den Standort wird bauseits ein Trink- und Abwasseranschluss zur Verfügung stehen. Verteilung und Anschlüsse (ab Übergabepunkt) innerhalb der Ausgabebereiche obliegen dem Gastronomen. Auch Gestellung, Einbau, Betrieb, Reinigung von Fettabscheidern obliegen dem Gastronomen. Ein Abwasseranschluss ist an diesem Standort nicht vorhanden.

Abrechnung:

Für Trinkwasser und Strom werden gesonderte Zählervorrichtungen installiert. Die Zählerstände werden am 26.4.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und protokolliert. Die Zählerstände werden am 9.10.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und protokolliert. Die Abwasserkosten richten sich nach der verbrauchten Frischwassermenge laut Wasserzähler. Die angefallenen Verbrauchskosten trägt der Gastronom.

Rüstfläche:

An diesem Standort steht dem Gastronomen rückseitig zum Gebäude/ Foodtruck (ja nach Ausführung) ein kleiner Rüstbereich zur Lagerung von Getränken etc. zur Verfügung.

Müllentsorgung:

Der Gastronom hat sich um die sach- und fachgerechte Müllentsorgung der Essenabfälle eigenständig zu kümmern. Auf die allgemeinen Regelungen zum Umgang mit Abfällen (siehe Punkt 2.14) wird nochmals hingewiesen.

Befahrbarkeit des Geländes:

Während des Betriebes der Gartenschau zwischen 9:30 – und 18:30 Uhr ist das Befahren des Geländes ausschließlich mit Elektro-caddys (Golfcart etc.) oder unmotorisierten Gefährten befahrbar. Andere Fahrzeuge sind nur nach separater Absprache mit der LGS DON 2028 zulässig. Zu- und Abfahrtswegpläne sind verbindlich und werden zur Verfügung gestellt.

Auf- und Abbau:

Das Gebäude sowie dessen Infrastruktur müssen am 23.04.2028 in vollumfänglich funktionsfähigem Zustand sein. Die Abnahme mit der LGS DON 2028 erfolgt am 24.04.2028. Der Abbau kann am 08.10.2028 um 22:00 Uhr beginnen und ist bis zum 29.10.2028 vollumfänglich abzuschließen.

3.3.3.7 Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen

Der Gastronom ist für die Stellung der mobilen Toilettenanlage sowie dessen Reinigung und Bestückung am eigenen Gastrostandort verpflichtet und trägt die hierfür erforderlichen Kosten und stellt das Personal für die Reinigung.

Die Toilettenanlagen sind den Besuchern kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Die Toilettencontainer sollen sich in einem gepflegten Zustand befinden und ungefähr folgende Voraussetzungen pro Toilettencontainer erfüllen:

- 1 x Herren-/ Damencontainer gemischt
 - Maße ca. 3,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - 2 Tiefspül-WCs mit Wandhängespülkasten und Spartaste (1 Stk. Damen/ 1 Stk. Herren)
 - 1 Urinalbecken (Keramik)
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer pro WC-Kabine
 - mind. 1 Keramikwaschbecken
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender
- 1 x Behindertencontainer
 - Maße ca. 3,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - behindertengerechte Ausstattung:
 - Tiefspül-WC (erhöht) mit Wandhänge-Spülkasten und Spartaste
 - Keramik-Waschbecken
 - Umsetzhilfe/Winkelgriff
 - Notglocke
 - Auffahrrampe
 - Maxipapierrollenhalter

- WC-Bürste und Hygieneeimer
- Spiegel & Ablage
- Papierhandtuchspender
- Seifenspender
- Wickeltisch

3.3.4 Standort 8 – Alfred-Delp-Quartier

3.3.4.1 Generelle Beschreibung

Unter dem Standort „Alfred-Delp-Quartier“ definiert sich ein Geländeteil der östlich der Innenstadt in einem neuen Wohnquartier gelegener Bereich. Im direkten Umfeld befinden sich großflächige Spielbereiche und ein Aussichtsturm mit Blick über die ganze Region um Donauwörth.

Am Standort werden dem Gastronomen im Umfeld des Aussichtsturms zur Bewirtung zur Verfügung gestellt (siehe Anlage 10).

Hier soll ein Verkauf für Getränke und Speisen errichtet werden. Hierfür soll der Gastronom ein temporäres Gebäude in modularer Bauweise, einen Containerbau oder einen Foodtruck stellen. Die Gebäude müssen optisch ansprechend sein und in Flachdachbauweise ausgeführt werden. Der Foodtruck soll einen modernen und hochwertigen Eindruck vermitteln. Zelte und Pavillons sind ausgeschlossen. Das Gebäudekonzept ist mit dem Angebot vorzulegen. Beim Einsatz eines Foodtrucks sind ein oder mehrere Wechsel während der Landesgartenschau denkbar. Das bedeutet, der Einsatz unterschiedlicher Foodtrucks ist möglich, insofern die Grundvoraussetzungen dieser Ausschreibung beachtet werden.

Die Gastronomie soll an dieser Stelle durch Flair, Gestaltung und Inhalte gezielt jüngere Besucher als auch deren Begleitpersonen ansprechen. Eine hochwertige und schnelle Versorgung (Selbstbedienung) muss gewährleistet sein.

Auf die besonderen baurechtlichen Anforderungen wird hingewiesen (siehe Punkt 2.09)

Die Gastronomie „Alfred-Delp-Quartier“ muss vom 27.04.2028 bis 8.10.2028 täglich von mindestens 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet sein. Es wird nochmal darauf hingewiesen, dass Veranstaltungen oder ein starkes Besucheraufkommen zu verlängerten Öffnungszeiten führen können und die Öffnungszeiten in Absprache mit der LGS DON 2028 zu verlängern sind.

3.3.4.2 Ausstattung

Der Gastronom übernimmt die Kosten für die Ausstattung entsprechend den Erfordernissen mit großem und kleinem Inventar (Kücheneinrichtungen, Kühl- u. Spültechnik, Schanktechnik etc.). Der Getränkelieferant aus Punkt 2.15. stellt im Rahmen seiner Möglichkeiten entsprechende Kühl-/ Ausschanktechnik kostenfrei zur Verfügung. Die entsprechenden Einrichtungspläne sind im Konzept zu beschreiben. Die LGS DON 2028 hat ein Widerspruchsrecht bezüglich der technischen Eignung, bei Sicherheitsbedenken sowie des Erscheinungsbildes. Bei der Verwendung von Herden, Grills, Backöfen etc., welche mit fossilen Brennstoffen betrieben werden sollen, wird besonders auch auf die besonderen Gefahren durch Kohlenmonoxid hingewiesen. Der Gastronom muss in eigener Verantwortung – und ggf. in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden – entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen. Heizpilze o. ä. sind nicht zugelassen.

Der Gastronom sorgt für eine ansprechende, möglichst werbefreie Möblierung mit Tischen, Stühlen und Sonnenschirmen im Umfeld. „Unansehliche“ Rückansichten sowie Rüstbereiche sind entsprechend einzuhausen/ zu verkleiden.

Die geplante Einrichtung ist im Konzept zu beschreiben.

3.3.4.3 Speiseangebot

Aufgrund der direkten Lage zum Spielplatz, soll die Auswahl der Speisen und Getränke auf Familien ausgerichtet werden. Speisen, die schnell und direkt „Auf die Hand“ verkauft werden können sind hier vorzusehen.

Es darauf zu achten, dass:

- Täglich mindestens eine vegetarische Speise angeboten wird
- Täglich mindestens eine vegane Speise angeboten wird

Der Gastronom soll hierzu konkrete Vorschläge in seinem Konzept unterbreiten und mindestens fünf Speisen inkl. Preise benennen.

3.3.4.4 Speisenqualität

Der Gastronom ist verpflichtet, die Speisenqualität unabhängig von besucherstarken oder besucherschwachen Zeiten auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu halten.

Der Gastronom sollte ein breites und abwechslungsreiches Spektrum an Speisen anbieten. Die Lebensmittelhygiene darf nicht nur in engster Auslegung der gesetzlichen Vorschriften erfolgen, sondern bedarf wegen der Massenbewältigung ganz besonderer Aufmerksamkeit der Betriebsführung und aller Mitarbeiter.

Die Vorgaben der HACCP (Hygieneverordnungen der EU: VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene; VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs) sind zu berücksichtigen. Alle Speisen müssen rezeptgerecht zubereitet, gewürzt und angerichtet werden.

Für die gesamte Gastronomie gilt, dass grundsätzlich Produkte regionaler Herkunft zu bevorzugen sind. Auf die Saisonalität des Speiseangebots ist nach Möglichkeit zu achten.

3.3.4.5 Getränkeangebot

Die Getränkeausgabe ist entsprechend der geschätzten Besucherzahlen ausreichend zu dimensionieren.

Hier sind insbesondere folgende Produktgruppen anzubieten:

- **Bier:** Helles, alkoholfreies Helles, Weißbier, alkoholfreies Weißbier, Pils, Sonderbiere
- **Softgetränke:** Wasser still und spritzig, Schorlen, Säfte, Limos
- **Kaffeespezialitäten:** Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Latte-Macchiato etc.

Der Gastronom ist verpflichtet, für die Kaffeespezialitäten Bohnen und Kaffeepulverprodukte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden. Zudem ist er verpflichtet für Teeprodukte ausschließlich Produkte mit einem Fairtrade-Siegel zu verwenden

Die LGS DON 2028 hat Maximalpreise für Getränke festgesetzt (siehe Punkt 2.22).

3.3.4.6 Rüstfläche/ Technische Infrastruktur/ Versorgung

Strom:

Für den Standort wird bauseits ein Stromanschluss mit einer Nettoleistung von ca. 30kW zur Verfügung gestellt. Verteilung und Anschlüsse zu dem Gebäude obliegen dem Gastronomen (ab Übergabepunkt); dieser muss einen geeigneten Verteilerschrank inklusive Zähler stellen. Bei der Angebotsgestaltung von Speisen und Getränken ist die vorhandene Anschlussleistung zwingend zu berücksichtigen. Ein darüber hinausgehender Energiebedarf ist vom Gastronomen eigenständig, z.B. mittels Aggregat o.ä. und ausschließlich nach vorheriger Abstimmung mit der LGS DON 2028 sicherzustellen.

Trinkwasser/ Abwasser:

Für den Standort wird bauseits ein Trinkwasser- und Abwasseranschluss zur Verfügung stehen. Verteilung und Anschlüsse (ab Übergabepunkt) inklusive Wasserzähler innerhalb der Ausgabebereiche obliegen dem Gastronomen. Auch Gestellung, Einbau, Betrieb und Reinigung von Fettabscheidern obliegen dem Gastronomen.

Abrechnung:

Für Trinkwasser und Strom werden gesonderte Zählervorrichtungen installiert.

Die Zählerstände werden am 26.04.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und dokumentiert.

Die Zählerstände werden am 9.10.2028 gemeinsam mit dem Gastronomen festgehalten und protokolliert.

Rüstfläche:

Am Standort wird nach Abstimmung ein Rüstbereich zur Verfügung gestellt. Der Gastronom hat hier die Möglichkeit Kühlanhänger zu installieren und vorzuhalten. Die Rüstfläche ist nicht während den Öffnungszeiten der Landesgartenschau anfahr- und bedienbar. Ebenfalls können hier Container zur Abfallentsorgung aufgestellt werden. Sollte es aufgrund von Hygienevorschriften nötig sein Flächen, als befestigte Beläge auszuführen (Asphalt, Beton etc.) ist dies durch den Gastronomen auszuführen. Die LGS DON 2028 kann hier den Kontakt zu den beauftragten Firmen über die Bauleitung herstellen.

3.3.4.7 Stellung und Reinigung der sanitären Anlagen

Der Gastronom ist für die Stellung der mobilen Toilettenanlage sowie dessen Reinigung und Bestückung am eigenen Gastrostandort verpflichtet und trägt die hierfür erforderlichen Kosten und stellt das Personal für die Reinigung.

Die Toilettenanlagen sind den Besuchern kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Die Toilettencontainer sollen sich in einem gepflegten Zustand befinden und ungefähr folgende Voraussetzungen pro Toilettencontainer erfüllen:

- 1 x Herren-/ Damencontainer gemischt
 - Maße ca. 6,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - 6 Tiefspül-WCs mit Wandhängespülkasten und Spartaste (4 Stk. Damen/ 2 Stk. Herren)
 - 4 Urinalbecken (Keramik)
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer pro WC-Kabine
 - mind. 1 Keramikwaschbecken
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender
- 1 x Behindertencontainer
 - Maße ca. 3,00 x 2,50 x 2,80 m
 - Zuwasser: 3/4"-Schraubanschluss
 - Abwasser: HT-Rohr NW 100 mm
 - Strom: 380 V/ 32 A CEE
 - Elektro-Installation: - E-Zu-/ Abgang, Steckdose
 - Beleuchtung
 - - E-Wandkonvektor
 - behindertengerechte Ausstattung:
 - Tiefspül-WC (erhöht) mit Wandhänge-Spülkasten und Spartaste
 - Keramik-Waschbecken
 - Umsetzhilfe/Winkelgriff
 - Notglocke
 - Auffahrrampe
 - Maxipapierrollenhalter
 - WC-Bürste und Hygieneeimer
 - Spiegel & Ablage
 - Papierhandtuchspender
 - Seifenspender
 - Wickeltisch

4. Kaufmännische Rahmenbedingungen

4.1 Pachtgegenstand

Verpachtet werden die gastronomisch nutzbaren Flächen für die Dauer der Landesgartenschau zum Aufbau und Betrieb der temporären Gastronomie. Die jeweils erforderlichen Anschlüsse werden an jedem gastronomischen Betrieb an einem Übergabepunkt zur Verfügung gestellt. Strom, Wasser und ggf. Abwasser (ja nach Standort) sind von den Vertragspartnern der Landesgartenschau ab Übergabepunkt abzunehmen. Das Stellen der Haustechnik ab Übergabepunkt sowie ggf. benötigte Aggregate erfolgen durch den Gastronomen. Die Beschaffung und der Aufbau aller notwendigen temporären Gastronomie-Einheiten (Gebäude, Foodtrucks etc.) obliegen dem Gastronomen gemäß den von der LGS DON 2028 festgelegten Richtlinien.

4.2 Haftung und Versicherung

Die LGS Don 2028 haftet über die Erbringung der von ihr nach diesem Vertrag geschuldeten Leistungen hinaus nicht für die Erreichung der vom Gastronomen verfolgten weiterreichenden kommunikativen, wirtschaftlichen oder sonstigen Ziele, es sei denn, dass die deren Erreichung durch die Verletzung wesentlicher vertraglicher Pflichten schuldhaft erschwert oder vereitelt hat. Die von der Landesgartenschau Donauwörth 2028 GmbH angestrebten Besucherzahlen werden weder zugesichert noch sind sie Vertragsgrundlage. Die Landesgartenschau haftet nicht für das Nichterreichen der angestrebten Besucherzahlen.

Der Gastronom übernimmt die mit der Gastronomie verbundene Verkehrssicherungspflicht bei Aufbau, Betrieb (einschließlich Ver- und Entsorgung sowie Zuwegungen und Nutzungen für Mitarbeiter und Besucher) und Rückbau.

Der Gastronom ist verpflichtet, für seine gewerbliche Tätigkeit auf dem Ausstellungsgelände ausreichende Versicherungen abzuschließen und für die Dauer der Ausstellung aufrecht zu erhalten.

Insbesondere sind dies:

- Haftpflichtversicherung, für Personen- und Sachschäden mit einer Mindestabdeckungssumme i.H.b. 3 Mio. € pro Schadensereignis
- Mind. 2 Mio. € für Vermögensschäden pro Schadensereignis

Der Deckungsnachweis ist durch den Gastronomen zu erbringen. Der Gastronom stellt die LGS DON 2028 diesbezüglich von sämtlichen aus der Verletzung dieser Pflichten resultierenden Ansprüchen frei, soweit dies nicht in den Aufgabenbereich des von der Landesgartenschau gesetzlich zu bestellenden Baukoordinators und/ oder Sicherheitskoordinators fällt. Dieses gilt für Auf- und Rückbau sowie Betrieb und Nutzung. Im Falle des Ausfalls der Landesgartenschau aufgrund höherer Gewalt werden die Parteien von ihren vertraglichen Verpflichtungen entbunden. Bis dahin getätigte Aufwendungen trägt jede Partei selbst. Als höhere Gewalt gelten dabei betriebsfremde, von außen herbeigeführte, unvorhersehbare und ungewöhnliche Ereignisse, die mit wirtschaftlich erträglichen Mitteln auch durch die äußerste, nach der Sachlage vernünftigerweise zu erwartenden Sorgfalt nicht verhütet oder unschädlich gemacht werden können. Einen solchen Fall von höherer Gewalt könnte z.B. ein mit der Corona-Pandemie vergleichbares Ereignis darstellen. Darüber hinaus sind nicht abschließend Fälle von Krawallen, Streiks, Naturkatastrophen, Pandemien oder Tod erfasst. Dies insbesondere dann, wenn behördliche Verbote oder Verfügungen eine Durchführung der Landesgartenschau unmöglich machen. Das Vorstehende gilt auch für den Fall, dass aus wirtschaftlichen Gründen – etwa aufgrund hoher infektionsschutzrechtlicher Auflagen und Empfehlungen der zuständigen Ämter – seitens des Stadtrats der Stadt Donauwörth von einer Durchführung der Landesgartenschau abgesehen wird.

4.3 Pachtangebot/ Konzessionsabgabe

Die LGS DON 2028 gibt den Bietern die Möglichkeit sich für ein oder mehrere Lose zu bewerben. Für die einzelnen Standorte in den Losen kann der Gastronom ein Gesamtangebot abgeben oder als Bietergemeinschaft unter Nennung eines Gesamtverantwortlichen auftreten.

4.4 Konzessionsabgabe

Die LGS DON 2028 erwartet pro Los ein Angebot des Bewerbers über die Höhe einer Prozentualen umsatzabhängige Pacht.

5. Anforderungsprofil an den Bewerber und Unterlagen zur Einreichung von Angeboten

Am Verfahren kann sich jeder beteiligen, der für den Bereich der Gastronomie Qualität, Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Erfahrung nachweisen kann und bei dem keine Ausschlussstatbestände vorliegen. Die Bewerbung von Gastronomen aus der Region Donauwörth wird ausdrücklich begrüßt. Die Bildung von Bietergemeinschaften ist ausdrücklich zulässig.

Die folgenden Unterlagen sind mit der Einreichung von Angeboten gefordert:

- VHB Bayern Formular 124 (ausgefüllt und unterschrieben – eingescannte Unterschrift reicht aus)
Dieses Formular enthält Erklärungen zu:
 - Umsatz der letzten 3 Jahre
 - Angaben zu Arbeitskräften
 - Erklärung sich nicht im Insolvenzverfahren, im gerichtlichen Vergleichsverfahren oder in Liquidation zu befinden oder die Tätigkeit eingestellt zu haben
 - Erklärung nicht aufgrund eines rechtskräftigen Urteils aus Gründen bestraft zu sein, welche die berufliche Zuverlässigkeit in Frage stellen
 - Erklärung nicht im Rahmen der beruflichen Tätigkeit eine schwere Verfehlung begangen zu haben
 - Erklärung seine Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben nach den Rechtsvorschriften der Bundesrepublik Deutschland erfüllt zu haben
- Abfrageformular Referenzen
- Nur für den Fall, dass ein Nachunternehmereinsatz geplant ist: Formular zum Nachunternehmereinsatz
- Nur für den Fall, dass eine Bietergemeinschaft sich beteiligen will: Formular zur Bietergemeinschaft
- Nachweis der Qualifikation der Führungskräfte in Form nachweisbarer fachlicher Kenntnisse oder einer abgeschlossenen Berufsausbildung in einem gastgewerblichen Fachberuf mit Organisationaufgabe sowie – nach Ermessen des Bieters – Reinigungskonzept für die Toiletten
- Gastronomiekonzept, inklusive:
 - Beispiele für die Dekoration
 - Geplante Lieferanten
 - Ggf. Bioanteile und ggf. Fairtrade-Produktanteil
 - Angaben zum beabsichtigten Einsatz von Mehrweg- oder Einwegprodukten
 - Konzepte/ Pläne/ Skizzen für die temporären Bauten
 - Pläne/ Fotos/ Skizzen zur Möblierung/ Bestuhlung/ Dekoration
 - Plan für saisonale und regionale Angebote
 - Beispiele für Speisenangebote – mit Preisgestaltung (z.B. Musterspeise-/ Getränkekarte)
- Pacht-/ Konzessionsangebot losweise (Vordruck ausgefüllt)

- Vorbehaltlose und unbedingte Anerkennung des Pachtvertragsvordrucks (eigene Bestätigung einreichen)
- Vertragserfüllungsbürgschaft (Einreichung nach Zuschlagserteilung bis 31.12.2026)

6. Bewertungskriterien für die Auswahl der Bewerber

Im Folgenden werden die Kriterien für die Auswahl der geeigneten Bewerber gelistet, mit Rangfolge und Gewichtung. Für die Bewertung der einzelnen Kriterien/ Unterkriterien gilt dabei, je besser ein Bieter die geforderten Leistungen erfüllt, desto mehr Punkte werden vergeben. Hinsichtlich der weiteren Einzelheiten wird auf die Anlage 18 „Bewertungsmatrix“ verwiesen.

Wertungsmatrix

Qualität des eingereichten gastronomischen Konzeptes 25%
beurteilt werden:

- Speisen- /Getränkeangebote im Hinblick auf
 - Preisgestaltung
 - Berücksichtigung besonderen Zielgruppen (z.B. Kinder, Senioren)
- Berücksichtigung von besonderen Speiseangeboten
 - Regionale Angebote
 - Saisonale Angebote
 - Vegetarische und/ oder vegane Angebote

Qualität des eingereichten Gebäude- und Ausstattungskonzeptes 25%
beurteilt werden:

- Möblierungskonzept
 - Qualitätsanmutung
 - Umgang mit besonderen Zielgruppen (z.B. Familien) lt. Leistungsbeschreibung
- Qualität des Gebäudes
 - Erscheinungsbild
 - Qualitätsanmutung

Ökologische und Nachhaltigkeitsaspekte 20%
beurteilt werden:

- Bioanteil
- Fairtrade-Produktanteil
- Einsatz von Mehrweg- oder Einwegprodukten
- Regionalität der Lieferanten

Preis 30%
beurteilt wird:

- Finanzielles Angebot

7. Formale Hinweise zur Einreichung der Angebote

Bewerbungsunterlagen bzw. Angebote sind in allen Bestandteilen in deutscher Sprache abzufassen.

7.1 Bereitstellung der Unterlagen

Das Ausschreibungsverfahren wird elektronisch über das Vergabeportal „Deutsches Vergabeportal“ abgewickelt. Gegenstand der elektronischen Abwicklung ist mithin:

- Unentgeltliche und vollständige Bereitstellung der Vergabe- und Vertragsunterlagen sowie aller Anlagen für den Interessenten zum Download auf der o. g. Vergabeplattform
- Beantwortung von Bieterfragen/ Erteilung von Auskünften
- Ggf. Änderung der Vergabe- und Vertragsunterlagen

7.2 Allgemeine Kommunikationsvorgaben

Die Vergabestelle geht davon aus, dass die vorliegenden Vergabeunterlagen alle notwendigen Informationen zur Erstellung der Angebote enthalten.

Falls ein Gastronom (Bieter/ eine Bietergemeinschaft) in den Vergabeunterlagen einschließlich der Anlagen Widersprüche oder unzureichende Angaben/ Vorgaben erkennt oder vermutet, ist er/sie verpflichtet, dies der Vergabestelle unverzüglich über die E-Vergabeplattform mitzuteilen. Die Vergabestelle wird ihrerseits alle Gastronomen (Bieter/ Bietergemeinschaften) über Ergänzungen und Berichtigungen informieren.

Fragen der Gastronomen (Bieter oder der Bietergemeinschaften) werden von der Vergabestelle unverzüglich bearbeitet und die Antworten zeitnah auf der Vergabeplattform eingestellt. Sofern sich die Bieter oder Bietergemeinschaften freiwillig registriert haben, werden sie automatisch darüber informiert, wenn die Vergabestelle neue Antworten auf Fragen oder abgeänderte Vergabeunterlagen eingestellt hat.

**Der späteste Zeitpunkt für die Einreichung von Fragen zur Ausschreibung ist:
13.10.2026, 12:00 Uhr**

Bieter/ Bietergemeinschaften haben keinen Anspruch darauf, dass nach diesem Zeitpunkt gestellte Fragen von der Vergabestelle beantwortet werden.

7.3 Elektronische Einreichung der Angebote

Die Frist zur Einreichung von Angeboten endet am 21.10.2026, 12:00 Uhr.

Angebote, die bis zu diesem Termin nicht vorliegen, werden von der Wertung ausgeschlossen, es sei denn, der Bieter hat dies nicht zu verantworten.

Das Angebot ist in deutscher Sprache abzufassen und ausschließlich über die Vergabeplattform „Deutsches Vergabeportal“ elektronisch zu übermitteln. Angebote die per Fax, E-Mail oder postalisch eingereicht werden, werden von der Wertung ausgeschlossen. Nach der einschlägigen Rechtsprechung sind die Bewerber/ Bewerbungsgemeinschaften bzw. Bieter/ Bietergemeinschaften angehalten, rechtzeitig die Funktionsfähigkeit der Vergabeplattform zu prüfen, damit die Angebote fristgerecht eingereicht werden können.

7.4 Vollständigkeit und Eindeutigkeit der Angebote

Für die Erstellung des Angebots gelten ausschließlich die zu diesem Verfahren über die Vergabeplattform zur Verfügung gestellten Vergabeunterlagen. Es sind die von der Landesgartenschau Donauwörth 2028 GmbH zur Verfügung gestellten Vordrucke zu verwenden. Soweit solche Formblätter bereitgestellt sind, dürfen vom Gastronomen (Bieter/ Bietergemeinschaft) keine selbstgefertigten Erklärungen eingereicht werden. Bewerbung bzw. Angebot müssen vollständig sein und die in der Checkliste (siehe Anlage) aufgeführten Unterlagen enthalten; ansonsten können sie ausgeschlossen werden. Pachtangebote und alle anderen finanziellen Daten sind in EURO, Bruchteile in vollen Cents anzugeben.

Änderungen des Gastronomen (Bieters/ der Bietergemeinschaft) an seinen/ ihren Eintragungen müssen zweifelsfrei sein. Für den Fall, dass nicht alle Unterlagen dem Angebot beigelegt werden, kann der Bieter aus formellen Gründen vom weiteren Vergabeverfahren ausgeschlossen werden. Die Vergabestelle behält sich vor, unter Einhaltung der Grundsätze der Transparenz und der Gleichbehandlung fehlende Unterlagen nachzufordern, sofern dies vergaberechtlich zulässig ist. Allerdings besteht seitens der Bieter/ Bietergemeinschaft kein Anspruch zur Aufklärung und Nachforderung durch die Vergabestelle. Macht die Vergabestelle von ihrem Nachforderungsrecht Gebrauch und werden die betreffenden Erklärungen und Unterlagen innerhalb der gesetzten Frist erneut nicht vollständig vorgelegt, wird die Bieter/ die Bietergemeinschaft vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

7.5 Anforderungen an den Einsatz elektronischer Mittel

Zur Nutzung der E-Vergabeplattform von Deutsches Vergabeportal bis zur Abgabe elektronischer Interessenbekundung und Angebote sind ein aktueller Internet-Browser sowie ein Internetzugang erforderlich. Hierbei werden ausschließlich HTML- und Javascript-konforme Standardtechnologien und keinerlei Add-Ons/ Plugins oder sonstige ggf. (sicherheits-) kritische Technologien verwendet.

8. Ortsbesichtigungen

Durch die Vergabestelle werden Ortsbesichtigungen angeboten (siehe Punkt 9. Zeitplan). Für die Terminvereinbarung werden Interessenten um Kontaktaufnahme gebeten:

Andreas Precht, andreas.precht@donauwoerth2028.de

9. Zeitplan

- 8.9.2026, 13:00 – 17:30 Uhr mögliche Ortsbesichtigung (Einzeltermine) mit Bewerbern nach Absprache mit der LGS DON2028
- 6.10.2026, 13:00 – 17:30 Uhr mögliche Ortsbesichtigung (Einzeltermine) mit Bewerbern nach Absprache mit der LGS DON2028
- 8.10.2026, 13:00 – 17:30 Uhr mögliche Ortsbesichtigung (Einzeltermine) mit Bewerbern nach Absprache mit der LGS DON2028
- 12.10.2026, 13:00 -17:30 Uhr mögliche Ortsbesichtigung (Einzeltermine) mit Bewerbern nach Absprache mit der LGS DON2028
- Bis 13.10.2026, 12:00 Uhr spätestester Zeitpunkt für die Einreichung von Fragen
- 21.10.2026, 12:00 Uhr Frist zur Einreichung von Angeboten
- 29.10.2026 Präsentation der Angebote und Verhandlungsrunde (Präsenzverhandlung) und Erstbewertung im unmittelbaren Anschluss
- 3.11.2026 ggf. weitere Verhandlungsrunde
- 4.11.2026 Final Call (= Aufruf zur letzten Angebotsrunde)
- 18.11.2026 BAFO (Best and Final OFFER – Frist zur Abgabe der letzten Angebote
- 25.11.2026, ca. 16:00 Uhr Präsentation im Aufsichtsrat und Zuschlag
- 26.11.2026 Bekanntmachung Vergabe

10. Anlagen

- Anlage 1 Übersichtsplan
- Anlage 2 Standort 1 – Donaupark
- Anlage 3 Standort 2 – Spielplatz Donaupark
- Anlage 4 Containeranlage
- Anlage 5 Eiskiosk
- Anlage 6 Standort 4 – Heimatmuseum
- Anlage 7 Heimatmuseum
- Anlage 8 Standort 5 – Wörnitzpark
- Anlage 9 Standort 7 – Alte Stadtgärtnerei
- Anlage 10 Standort 8 – Alfred-Delp-Quartier
- Anlage 11 Eigenerklärung 124
- Anlage 12 Nachunternehmererklärung
- Anlage 13 Bietergemeinschaft
- Anlage 14 Referenzen
- Anlage 15 Formular Pachtangebot
- Anlage 16 Checkliste
- Anlage 17 Entwurf Pachtvertrag
- Anlage 18 Bewertungsmatrix