



Auswahlverfahren für die gastronomische Versorgung während des Fan- und Familienfestes im Rahmen des DFB-Pokalfinals der Frauen im RheinEnergieSTADION

Das DFB-Pokalfinale der Frauen wird bereits zum 15. Mal in Köln ausgetragen. Der jährliche Pokalwettbewerb für deutsche Frauenfußball-Vereinsmannschaften ist nach dem Gewinn der deutschen Meisterschaft der zweitwichtigste Titel im nationalen Frauen-Vereinsfußball.

Im Vorfeld eines packenden DFB-Pokalfinales findet ab 11:11 Uhr das traditionelle Fan- und Familienfest auf den Stadion-Vorwiesen statt. Insbesondere die vielen Mädchenturniere mit über 100 Mannschaften, die vielen kleinen und großen Aktionsstände und Mitmachangebote sowie das musikalische Bühnenprogramm runden das sportliche Highlight im RheinEnergieSTADION ab. Dieses seit vierzehn Jahren bestehende Gesamtpaket macht den großen Erfolg dieses Events aus und sorgt für Beständigkeit und einen reibungslosen Ablauf bei der Planung und Umsetzung dieser Großveranstaltung.

Zahlreiche Fanfestpartner*innen laden die zu erwartenden 20.000 -30.000 Besucher*innen zur Beteiligung an attraktiven Aktions- und Informationsangeboten ein. Eine Vielzahl an Ständen bieten dabei ein buntes Unterhaltungs- und Fitnessprogramm.

Ein gastronomisches Angebot für die Fans und Familien bildet den runden Abschluss dieser Veranstaltung.

Vonseiten der Stadt Köln ist die externe Beauftragung des gastronomischen Angebotes im Rahmen eines Auswahlverfahrens vorgesehen. Aus diesem Grund sucht die Stadt Köln Interessent*innen für die gastronomische Versorgung während des Fan- und Familienfestes im Rahmen des DFB-Pokalfinals der Frauen im RheinEnergieSTADION für die Jahre 2024 und 2025 inkl. einer Verlängerungsoption für ein weiteres Jahr. Das diesjährige Fan- und Familienfest findet am 09. Mai 2024 5

Die Stadt Köln weist darauf hin, dass für die Bereithaltung eines gastronomischen Angebotes eine prozentuale – netto Umsatzbeteiligung an die Stadt Köln zu leisten ist. Weitere Informationen können dem Angebotsblankett (Anlage) entnommen werden. Die Bewertung der Angebote erfolgt auf Basis der im Angebotsblankett dargestellten Kriterien. Dabei wird neben der Höhe der prozentualen – netto Umsatzbeteiligung und der Bewertung der Nachhaltigkeit auch die Anzahl und Umfang der Referenzprojekte bewertet.

Unabhängig von dem hier angebotenen Auftragsumfang kann es sein, dass der Food & Beverage Partner des Stadions seine Stände / Wagen an der nördlichen, westlichen und östlichen Seite des Stadions im Bereich der Speisen und Getränke betreiben wird. Als Voraussetzungen für das gastronomische Angebot gelten die im folgenden dargestellten Rahmenbedingungen:

SORTIMENT DER SPEISEN UND GETRÄNKESTÄNDE

Die Stadt Köln setzt dabei ein besonderes Augenmerk auf Nachhaltigkeit und gesunde, regionale Speisen, welche sich auch in min. 1/3 der Stände widerspiegeln soll.

Im Bereich Speisen kann der/die Auftragnehmer*in dem Sportamt der Stadt Köln ein Sortiment vorschlagen, welches bestenfalls u. a. folgende Produkte umfasst:

Bspw.:

- Salat
- Falafel
- Bowls
- Smoothies
- Obst & Gemüse
- vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Alternativen

Darüber hinaus soll es auch herkömmliche Alternativen geben, wie:

- Pommes frites
- BBQ
- Burger
- Pasta
- Slush/Eiscreme
- Crêpes/ Churros

Es müssen mindestens zwei Stände mit ausschließlich vegetarischen/veganen Speisen vorgehalten werden oder alternativ sollen sich vegetarische/vegane Speisen in Ergänzung an allen Ständen wiederfinden.

Bei Nutzung von Gas-/Holzkohlegrills sind folgende Einschränkungen/Vorgaben zu beachten:

- Propangasbrenner, die eine offene Flamme erzeugen, sind grundsätzlich verboten. Gefüllte Gasflaschen sind vor Erwärmung und Sonnenbestrahlung zu schützen. Auf die technischen Regeln für die Lagerung von Gefahrstoffen (TRGS 510) wird besonders hingewiesen.
- Elektrisch betriebene Geräte mit heißem Öl bzw. Fett (Fritteuse u.ä.) dürfen nur dann aufgestellt werden, wenn sie einen Überhitzungsschutz haben.
- Kochstellen, Öfen, Heizgeräte u.ä. Installationen dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie von einer staatlich anerkannten Prüfstelle zugelassen sind und gemäß den Betriebsvorschriften aufgestellt und betrieben werden. Des Weiteren ist die Benutzung dieser Geräte nur innerhalb eines festen und gegen die Einwirkungen der Veranstaltungsbesucher geschützten Verkaufsstandes erlaubt.

- Es sind Feuerlöscheinrichtungen in ausreichender Anzahl entsprechend der Arbeits-stätten-Richtlinie (ASR 13/1,2) bereitzustellen. Feuerlöscheinrichtungen sind vor Veranstaltungsbeginn auf ordnungsgemäße Funktion zu überprüfen.
- An der/den Verkaufseinrichtung/en dürfen jeweils lediglich bis zu 2 Gasflaschen/ -behälter mit jeweils bis zu 11 Kg Inhalt vorgehalten werden. Die Flaschen/Behälter sind durch entsprechende Vorrichtungen gegen den Zugriff Dritter zu schützen.

Wir bitten darum, bei Angebotsabgabe den geplanten Umfang des Speisenangebotes darzustellen. Darüber hinaus um eine Beschreibung / bildliche Darstellung, wie die Speisestände / Foodtrucks aussehen werden.

Im Bereich Getränke kann der/die Auftragnehmer*in dem Sportamt der Stadt Köln ein Sortiment vorschlagen, welches bestenfalls u. a. folgende Produkte umfasst:

Es soll 8 Schankwagen geben, welche folgende Produkte bestenfalls umfassen könnten:

- Bier (Kölsch), auch alkoholfreies Bier (0,0%)
- 5 nicht alkoholische Getränke an allen Ausschankwagen
- (Bsp. Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle, etc.)
- Wasser still, spritzig an allen Getränkeständen
- Weitere alkoholfreie Getränke sind dem Auftragnehmer freigestellt
- Kaffee

Nicht gestattet sind Energy Drinks, Spirituosen, Cocktails oder Spirituosen Mischgetränke (Alkopops)

Der Ausschank alkoholischer Getränke kann in begründeten Ausnahmefällen (z.B. bei steigender Aggressivität unter den Veranstaltungsbesucher*innen) von den Polizei- oder Ordnungsbehörden untersagt oder eingeschränkt werden. Entsprechenden behördlichen Anweisungen hat der/ die Auftragnehmer*in umgehend Folge zu leisten.

ANZAHL DER STÄNDE

Für den Verkauf von Speisen stehen 12 Ausstellungsflächen zur Verfügung.
Für den Verkauf von Getränken stehen 8 Ausstellungsflächen zur Verfügung.
Der als Anlage beigefügte Übersichtsplan aus dem Jahr 2023 dient als Orientierung bezüglich der Positionierung der möglichen Verkaufsstände.

OPTIK DER STÄNDE

In der Ausstattung und Optik der Stände zum Verkauf von Speisen und Getränken ist der/die Auftragnehmer*in frei – u.a. sind Food-Trucks und/oder -Anhänger denkbar. Voraussetzung ist eine ansprechende hochwertige Optik, die dem familiären Charakter des Fan- und Familienfestes entsprechen muss.

QUALITÄT

Das Sportamt der Stadt Köln legt bei der Auswahl des/der Auftragnehmer*in im besonderen Maße auch Wert auf die Qualität der Umsetzung und Implementierung. Dies betrifft gleichermaßen die Bereiche Ware, Equipment, Hygiene und Personal.

PREISGESTALTUNG

Der/die Konzessionsnehmer*in hat die Preisgestaltung vor Beginn der Veranstaltung mit dem Sportamt der Stadt Köln abzustimmen. Die Preise dürfen das marktübliche Preisniveau bei vergleichbaren Outdoor-Veranstaltungen in Köln nicht überschreiten und sollen an Jugendliche und Familien mit Kindern angepasst sein.

ZAHLUNGSSYSTEME

Der/die Auftragnehmer*in muss sicherstellen, dass neben der Annahme von Bargeld auch ein bargeldloses übliches Zahlungssystem eingesetzt wird.

ÜBER DIE FOOD- UND GETRÄNKESTÄNDE HINAUS ZU ERBRINGENDE LEISTUNG

Neben den Food und Getränkeständen muss der/die Auftragnehmer*in den Backstagebereich der Bühne mit einem Kühlschrank sowie den VIP Bereich im Sportamt mit einer mobilen Theke und zwei Kühlschränken ausstatten. Hinzu kommt die Bereitstellung von alkoholfreien Getränken, Kölsch und alkoholfreiem Kölsch für beide Bereiche nach Absprache.

Der/die Auftragnehmer*in ist darüber hinaus gegen Entgelt verpflichtet, ein hochwertiges kalt/warmes Speisenangebot für den Empfang im VIP Bereich des Sportamtes bereitzustellen. Dies wird im Vorfeld der Veranstaltung separat abgestimmt.

Darüber hinaus ist für die Mitarbeitenden des Veranstalters mittags eine vegetarische und eine nicht vegetarische warme Mahlzeit (nach Absprache) bereitzustellen.

PERSONALMANAGEMENT

Der/die Auftragnehmer*in muss gewährleisten, dass die Auflagen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sichergestellt sind und dem Sportamt der Stadt Köln einen entsprechenden Nachweis erbringen.

Der/die Auftragnehmer*in verpflichtet sich zudem ihren im Inland beschäftigten Arbeitnehmer*innen ein Arbeitsentgelt mindestens in Höhe des Mindestlohns zu zahlen. Ausländische Arbeitnehmer*innen dürfen nur mit gültigen Arbeitspapieren beschäftigt werden.

ABFALLMANAGEMENT

Gemeinsam mit den Expert*innen der AWB Köln ist es das erklärte Ziel des Sportamtes der Stadt Köln, dass möglichst wenig Müll anfällt.

Für den Verkauf der Getränke ist seitens der/die Auftragnehmer*in deswegen verpflichtend ein Pfandsystem mit Mehrwegbechern einzurichten. Für Speisen gilt als Mindestanforderung 100% plastikfrei.

Für entstandenen Abfall des/der Auftragnehmer*in sowie der Aussteller*innen werden über die AWB Köln Container in ausreichender Anzahl zur Verfügung gestellt. Der/die Auftragnehmer*in sowie die Aussteller*innen haben dafür zu sorgen, dass hier eine Mülltrennung (Papier, Wertstoff, Restmüll) erfolgt.

Für den entstandenen Abfall der Besucher*innen werden über die AWB Köln Eventtonnen in ausreichender Anzahl im Bereich zur Verfügung gestellt. An mindestens einer Stelle („Müllinsel“) wird auch hier eine Mülltrennung (Papier, Wertstoff, Restmüll) erfolgen.

Die Vorwiese wird nach der Veranstaltung durch die AWB Köln gereinigt.

NACHHALTIGKEIT

Das Sportamt der Stadt Köln, sowie der DFB haben sich verpflichtet, einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten und das Pokalfinale bestmöglich ökologisch, sozial und wirtschaftlich nachhaltig durchzuführen.

Vor diesem Hintergrund müssen u. a. folgende Anforderung verpflichtend seitens des/der Auftragnehmer*in erfüllt werden:

- Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke (verpflichtend)
- Mehrweg-/Pfandsystem für Geschirr (optional)
- Maximale Müllreduzierung für Speisen (verpflichtend)
- Mülltrennung (Papier, Wertstoff, Restmüll) (verpflichtend)
- Zusammenarbeit mit Initiativen zur Reduktion von Speiseabfällen (z.B. durch Foodsharing) (optional)
- Mindestens zwei Stände mit ausschließlich vegetarischem/veganen Speisenangebot oder alternativ bei den weiteren Essensständen implementiert (verpflichtend)
- Bevorzugung von Produkten aus nachweisbar ökologischem Landbau und aus der Region (Rheinland) (optional)

BETRIEBSZEITEN

Die Stände zum Verkauf von Speisen und Getränken sind am 09.05.2024 ab 10:00 Uhr bis kurz vor Anpfiff des Spieles (ca. 14:30 Uhr) zu betreiben. Die Betriebszeiten können von Jahr zu Jahr variieren.

ANLIEFERUNG UND AUF- & ABBAU

Die Aufplanung der Veranstaltungsfläche erfolgt durch das Sportamt in enger Abstimmung mit dem/der Auftragsnehmer*in.

Der Aufbau größerer Einrichtungen findet am 08.05.2024 zwischen 10:00 und 18:00 Uhr statt. Kleinere Aufbauten und Restarbeiten können am Veranstaltungstag ab 07:00 Uhr stattfinden. Das Befahren der Veranstaltungsfläche mit Lieferfahrzeugen ist nur bis 08:00 Uhr gestattet. Danach muss die Fläche geräumt sein, der Aufbau am jeweiligen Standort kann jedoch bis 09:00 Uhr fortgeführt werden.

Der Abbau kleinerer Einheiten kann während des Spieles geschehen. Der Abbau größerer Einrichtungen sowie das Befahren des Geländes sind erst ab 20:00 Uhr wieder erlaubt. Abhängig vom Spielverlauf kann eine frühere Freigabe durch die Stadt Köln erfolgen.

Während der Veranstaltung ist das Befahren des Geländes nicht möglich. Der benötigte Tagesbedarf muss vor der Veranstaltung angeliefert werden.

PREISAUSHANG

Gemäß § 2 der Preisangabenverordnung ist die Ware durch Preisschilder auszuzeichnen. Vor dem Hintergrund der Verabreichung alkoholischer Getränke ist am Ausschankmodul deutlich sichtbar eine Hinweistafel gem. § 9 Jugendschutzgesetz in der jeweils aktuellen Fassung anzubringen.

PERSONALVERPFLEGUNG

Für die Verpflegung seines Personals ist der/die Auftragnehmer*in verantwortlich.

LEISTUNGEN DURCH DAS SPORTAMT DER STADT KÖLN

Das Sportamt der Stadt Köln bringt nachfolgend aufgeführten Leistungen / Materialien kostenneutral ein:

- Veranstaltungsfläche(n)
- Ordnungsbehördliche Genehmigungen (ohne Ausschankgenehmigung)
- Strom- und Wasseranschlüsse
- Sanitäranlagen
- Müllbehälter inkl. Entsorgung
- Sponsoren- und Infotainmentstände
- Sanitätsdienstmitarbeiter*innen (auf Basis der ordnungsbehördlichen Genehmigung)
- Reinigungsmitarbeiter*innen (Müll und Toiletten)
- Moderator*innen und DJs

NACHWEISE ZUR PERSÖNLICHEN LAGE

Der/die Auftragnehmer*in muss Inhaber*in einer gültigen Gaststättenerlaubnis nach § 2 Absatz 1 des Gaststättengesetzes sein. Die der Gaststättenerlaubnis zugrundeliegenden Unterlagen (siehe auch folgende Auflistung) dürfen am Tag der Entscheidung nicht älter als ein Jahr sein. Die Gaststättenerlaubnis sowie die unten aufgelisteten Unterlagen sind dem Angebot in Kopie beizufügen.

Sollte keine Gaststättenerlaubnis vorliegen, müssen alternativ die Voraussetzungen zur Erlangung einer Konzession vorliegen. Hierzu sind folgende Unterlagen (Zuverlässigkeitsnachweise) in Original und Kopie beizufügen:

1. Bescheinigung in Steuersachen vom zuständigen Wohnsitz-Finanzamt.
2. Unbedenklichkeitsbescheinigung des zuständigen Kassen- und Steueramtes Ihres Wohnortes:
Wenn Sie in Köln als wohnhaft gemeldet sind, erhältlich bei der Sondervollstreckung: Kämmerei der Stadt Köln, Venloer Str.151-153, 50672 Köln
3. Bescheinigung des Insolvenzgerichts / Auskunft aus der Insolvenzabteilung des für Ihren Wohnsitz zuständigen Amtsgerichts:
Wenn Sie in Köln als wohnhaft gemeldet sind: Amtsgericht Köln / Justizzentrum, Luxemburger Straße 101, 50939 Köln.
Die Nachweise zu den Ziffern 1., 2., 3. sind von der Antragstellerin/vom Antragsteller von allen zuständigen Behörden der Städte oder Gemeinden vorzulegen, in denen sie/er in den letzten drei Jahren gewohnt oder ein Gewerbe betreibt oder betrieben hat. Bei einem Wohnort im Ausland sind die Bescheinigungen (alle) ebenfalls von den ausländischen Wohnorten vorzulegen. Die Behörde ist zudem im Einzelfall berechtigt, die Zuverlässigkeitsnachweise auch vom Ehegatten bzw. bei eheähnlichen Lebensgemeinschaften vom Partner zu fordern.

4. Auszug aus der Schuldnerkartei über das Vollstreckungsportal der Länder gemäß § 882b Zivilprozessordnung (ZPO) nach Änderung des Zwangsvollstreckungsrechts ab dem 1. Januar 2013:
Nur über Internet erhältlich (www.vollstreckungsportal.de). Sofern Sie über keinen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an das Amtsgericht, Abteilung Schuldnerverzeichnis.
5. Führungszeugnis der Belegart „O“ vom Bundeszentralregister in Bonn. Die Beantragung erfolgt bei der Meldebehörde, die für den Wohnort der Antragstellerin/des Antragstellers zuständig ist. In Köln kann das Führungszeugnis - unabhängig davon, in welchem Stadtbezirk sie/er wohnt - im Kundenzentrum Innenstadt oder in den übrigen Meldehallen beantragt werden. Der Nachweis der Antragstellung reicht bei Angebotsabgabe aus, das Führungszeugnis kann nachgereicht werden.
6. Auszug aus dem Gewerbezentralregister nach Belegart 9 (GZR) in Bonn. Auch hier wird der Antrag bei der jeweilig zuständigen Meldebehörde gestellt. In Köln kann der/die Antragsteller*in Antragsteller den Gewerbezentralregistrauszug - unabhängig davon, in welchem Stadtbezirk sie/er wohnt - im Kundenzentrum Innenstadt oder in den übrigen Meldehallen beantragen.
7. Unterrichtungsnachweis einer Industrie- und Handelskammer darüber, dass der/die Antragsteller*in oder ihr(e)/sein(e) Stellvertreter*in über die lebensmittelhygienischen Vorschriften unterrichtet wurde und mit ihnen als vertraut gilt (IHK Köln, Unter Sachsenhausen 10 – 26, 50667 Köln). Die Anmeldebestätigung reicht bei Angebotsabgabe aus, der Nachweis (Vorlage des Originals und einer Kopie) kann nachgereicht werden.
8. Kopie eines gültigen Personalausweises oder Passes (wenn nicht in Köln wohnhaft inkl. Meldebestätigung).
9. Handelt es sich bei dem/der Bieter*in um eine juristische Person (z. B. GmbH) sind der Angebotsabgabe ferner ein Auszug aus dem Handels- bzw. Vereinsregister und eine Ausfertigung des Gesellschaftsvertrages bzw. der Vereinssatzung beizulegen.
10. Bei juristischen Personen sind die o. g. Zuverlässigkeitsnachweise zudem sowohl für die juristische Person (sofern diese bereits gewerblich tätig ist oder bereits vor ein Jahr gegründet wurde (Stichtag: Tag der Entscheidung) als auch für die vertretungsberechtigten natürlichen Personen (z. B. Geschäftsführer, Vorsitzende, Vorstandsmitglieder) der Angebotsabgabe beizulegen.
Die hier aufgeführten Nachweise sind als Kopie unabhängig von der Abgabe des Angebotes spätestens bis zum 05.04.2024 um 23:59 Uhr per E-Mail an das benannte Postfach zur Angebotsabgabe zu senden.

NACHWEISE ZU REFERENZEN

Der/die Auftragnehmer*in muss mindestens zwei Referenzprojekte benennen, bei denen in den Jahren 2017 bis heute nachweislich eine Veranstaltungsgastronomie eigenständig übernommen bzw. betrieben wurde. Als Nachweis gelten die Nennungen der jeweiligen Projekte sowie die Angaben der entsprechenden Referenzen. Die Stadt Köln wird diese Angaben auf ihre Richtigkeit hin überprüfen. Des Weiteren müssen bestimmte Nachweise erbracht werden.

GRUNDSÄTZLICHE VORGABEN

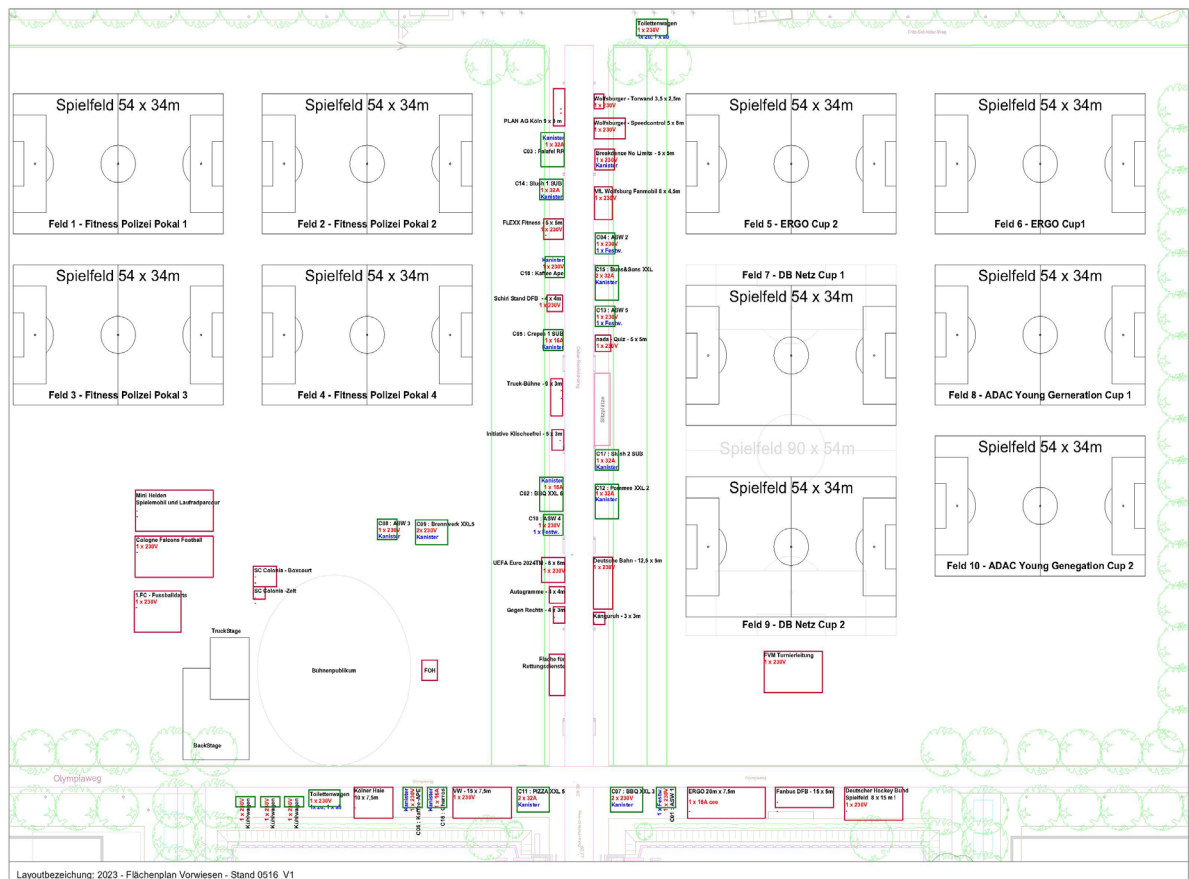
Diese Referenzprojekte und Nachweise sollten folgende Bedingungen erfüllen:

- Projekten mit vergleichbarem Leistungsumfang.
- Es muss der Nachweis für das Referenzprojekt erbracht werden, dass eine Bewirtschaftung von 20.000 bis 40.000 Menschen innerhalb der Öffnungszeiten erbracht werden kann.
- Koordination, Organisation und Umsetzung größerer Veranstaltungen im öffentlichen Raum
- Die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung sind beim Verabreichen von Speisen und Getränken zu erfüllen.
- Eigenständige Abwicklung des Waren- und Kassenmanagements, inkl. Warendisposition, Wareneinkauf, Warentransport, Warenlagerung und Logistik.
- Die Nachweise (Tagesabrechnung) zum erzielten netto Umsatz sind spätestens 7 Werktage nach dem jeweiligen Fan- und Familienfest beim Sportamt vorzulegen. Die Zahlung der im Angebotsblankett angebotenen prozentualen-netto Umsatzbeteiligung ist spätestens 14 Tage nach Rechnungsstellung durch das Sportamt fällig.

ANGEBOTSFRIST UND RÜCKFRAGEN

Frist für die Abgabe des Angebotes ist der 05.04.2024 um 23:59 Uhr. Angebote können ausschließlich per E-Mail an das Postfach Sportamt-Eventabteilung-Vergabe@stadt-koeln.de versandt werden. Die Auswertung der Angebote erfolgt nach Erhalt aller benötigten Unterlagen.

Rückfragen müssen ebenfalls an das oben genannte Postfach versendet werden. Rückfragen bitte auch direkt im Betreff als „Rückfrage zu...“ Kennzeichnen. Im Sinn der Transparenz werden sowohl die Fragen als auch die Beantwortung an alle Interessenten versandt.



Bewertungsmatrix Auswahlverfahren

Ihr Angebot zum Betrieb einer gastronomischen Einheit für das Fan- und Familienfest

Angebot	
<p>Höhe der prozentualen – netto Umsatzbeteiligung</p> <p>Gewichtung: 40 %</p> <p>Der Bieter mit der insgesamt höchsten prozentualen - netto Umsatzbeteiligung zu Gunsten der Stadt Köln wird mit 40 Punkten bewertet. Bieter mit einer geringeren prozentualen – netto Umsatzbeteiligung zu Gunsten der Stadt Köln werden hinsichtlich der Punktzahl linear ins Verhältnis gesetzt.</p>	<p>Tragen Sie hier die Höhe der prozentualen - netto Umsatzbeteiligung ein:</p> <p>_____ %</p>
<p>Nachhaltigkeit:</p> <p>Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke Optional Mehrweg-/Pfandsystem für Geschirr; Maximale Müllreduzierung für Speisen; Mülltrennung (Papier, Wertstoff, Restmüll); Optional Zusammenarbeit mit Initiativen zur Reduktion von Speiseabfällen</p> <p>Gewichtung: 20 %</p> <div style="margin-left: 40px;"> <p>Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke Mehrweg-/Pfandsystem für Geschirr; Maximale Müllreduzierung für Speisen; Mülltrennung (Papier, Wertstoff, Restmüll); Zusammenarbeit mit Initiativen zur Reduktion von Speiseabfällen</p> <p style="text-align: right;">20 Punkte</p> </div> <div style="margin-left: 40px;"> <p>- Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke Maximale Müllreduzierung für Speisen; Mülltrennung (Papier, Wertstoff, Restmüll); Zusammenarbeit mit Initiativen zur Reduktion von Speiseabfällen</p> <p style="text-align: right;">10 Punkte</p> </div> <div style="margin-left: 40px;"> <p>- Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke Maximale Müllreduzierung für Speisen Mülltrennung (Papier, Wertstoff, Restmüll);</p> <p style="text-align: right;">5 Punkte</p> </div>	<div style="margin-left: 40px;"><input type="checkbox"/></div> <div style="margin-left: 40px;"><input type="checkbox"/></div> <div style="margin-left: 40px;"><input type="checkbox"/></div>

<p>Gesunde und vielfältige Speisen:</p> <p>Mindestens zwei Stände mit ausschließlich vegetarischen/veganen Speisen oder alternativ vegetarische/vegane Speisen in Ergänzung an allen Ständen.</p> <p>Des Weiteren sollen die Stände folgende Bedingungen erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none">- min. 1/3 der Stände mit gesunden, regionalen Speisen- vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Alternativen <p>Gewichtung 10 %</p> <p>Mehr als zwei Stände mit ausschließlich vegetarischen/veganen Speisen oder zwei alternativ vegetarische/vegane Speisen in Ergänzung an allen Ständen</p> <p>min. 1/3 der Stände mit gesunden, regionalen Speisen</p> <p>vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Alternativen</p> <p>10 Punkte</p> <p>zwei Stände mit ausschließlich vegetarischen/veganen Speisen oder alternativ vegetarische/vegane Speisen in Ergänzung an allen Ständen</p> <p>min. 1/3 der Stände mit gesunden, regionalen Speisen</p> <p>vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Alternativen</p> <p>5 Punkte</p> <p>zwei Stände mit ausschließlich vegetarischen/veganen Speisen oder alternativ vegetarische/vegane Speisen in Ergänzung an allen Ständen</p> <p>min. 1/3 der Stände mit gesunden, regionalen Speisen</p> <p>keine gluten- und laktosefreie Alternativen</p> <p>0 Punkte</p>	<div><input type="checkbox"/></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div><input type="checkbox"/></div>
--	---

<p>Referenzen:</p> <p>Mindestens zwei Referenzen und Nachweise von 2017 bis heute, die jeweils alle folgenden Bedingungen erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ähnliche Projekte mit vergleichbarem Leistungsumfang. Die Vergleichbarkeit mit dem Fan- und Familienfest muss begründet werden. - Nachweis zur Bewirtschaftung von 20.000 bis 40.000 Menschen innerhalb der Öffnungszeiten muss erbracht werden - Koordination, Organisation und Umsetzung größerer Veranstaltungen im öffentlichen Raum <p>Gewichtung 30 %</p> <p>Nachweis von mehr als 5 Referenzenprojekten an denen der Projektleiter beteiligt war von 2017 bis heute</p> <p style="text-align: right;">30 Punkte</p> <p>Nachweis von 3-5 Referenzprojekten an denen der Projektleiter beteiligt war von 2017 bis heute</p> <p style="text-align: right;">25 Punkte</p> <p>Nachweis von 2 Referenzprojekten an denen der Projektleiter beteiligt war von 2017 bis heute</p> <p style="text-align: right;">15 Punkte</p>	<div style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> </div>
--	---