

**Interessenbekundungsverfahren
Gastronomisches Versorgungsangebot**

**„BEATS&WAVES 2026“
Eventstrand Kühlungsborn | 31.07. – 02.08.2026**

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

„Auswahlverfahren zur Vergabe gastronomischer Gestattungen“

Auskünfte erteilt:

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn
Mandy Pense
Ostseeallee 19
18225 Ostseebad Kühlungsborn

Telefon: + 49 38293 - 849 66
E-Mail: m.pense@kuehlungsborn.de

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| 1. Vorbemerkung | 4 |
| 1.1 Ausgangssituation..... | 4 |
| 1.2 Verfahrensart..... | 4 |
| 2. Gegenstand des Verfahrens | 5 |
| 2.1 Leistungsgegenstand | 5 |
| 2.2 Veranstaltungsstruktur..... | 6 |
| 2.3 Stand- und Gestaltungsvorgaben | 6 |
| 3. Anforderungen an das gastronomische Konzept..... | 7 |
| 3.1 Grundsatz..... | 7 |
| 3.2 Konzeptausrichtung | 7 |
| 3.3 Anforderungen Speisenanbieter | 8 |
| 3.4 Anforderungen Getränkeanbieter | 8 |
| 3.5 Signature Drink | 9 |
| 3.6 Nachhaltigkeit | 9 |
| 4. Betriebs- und Logistikkonzept | 9 |
| 4.1 Betriebszeiten..... | 9 |
| 4.2 Logistische Anforderungen | 10 |
| 4.3 Künstlerverpflegung / Chip-System | 10 |
| 5. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen | 10 |
| 5.1 Standgebühren | 10 |
| 5.2 Zahlungsmodalitäten | 11 |
| 5.3 Ausfall der Veranstaltung..... | 11 |
| 5.4 Strom- und Wasserbereitstellung..... | 11 |
| 5.5 Abfallentsorgung und Reinigung..... | 11 |
| 5.6 Witterungsrisiko..... | 12 |
| 5.7 Auf- und Abbauzeiten | 12 |
| 6. Auswahlkriterien | 12 |
| 7. Eignungsanforderungen | 13 |
| 7.1 Fachliche und technische Leistungsfähigkeit..... | 13 |
| 7.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit | 13 |
| 7.3 Zuverlässigkeit..... | 13 |

| | |
|---|----|
| 7.4 Einhaltung landesrechtlicher Vorschriften | 14 |
| 7.5 Personelle Leistungsfähigkeit | 14 |
| 8. Bewerbergemeinschaften | 14 |
| 9. Unterauftragnehmer | 14 |
| 10. Angebotsfrist und einzureichende Unterlagen | 14 |
| 11. Kosten | 15 |
| 12. Geheimhaltung | 15 |
| 13. Hinweis | 15 |

1. Vorbemerkung

1.1 Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH Kühlungsborn (nachfolgend „Auftraggeberin“) plant im Zeitraum vom 31.07.2026 bis 02.08.2026 die temporäre Einrichtung und Bespielung eines Veranstaltungsareals am Strandzugang 2 in Kühlungsborn.

Veranstaltungsort:

Eventstrand Kühlungsborn
Strandzugang 2 (Fulgen 5)
18225 Ostseebad Kühlungsborn

Beim Eventstrand handelt es sich um eine temporär geschaffene Veranstaltungsfläche, die ausschließlich für den vorgenannten Veranstaltungszeitraum errichtet wird.

Im Mittelpunkt steht das Festivalformat „BEATS&WAVES“, welches gezielt eine urbane, trend- und festivalaffine Zielgruppe anspricht. Geplant ist ein hochwertiges Veranstaltungsformat mit musikalischem Schwerpunkt, moderner Beachclub-Atmosphäre und einer klaren gestalterischen Gesamtidentität.

Mit „BEATS&WAVES“ soll eine langfristig etablierte Markenveranstaltung für Kühlungsborn geschaffen werden. Ziel ist ein modernes Festivalformat mit hohem Wiedererkennungswert, qualitativ hochwertigem Erscheinungsbild und einem gastronomischen Angebot, das die Veranstaltung konzeptionell unterstützt und aktiv mitprägt.

Vor diesem Hintergrund legt die Auftraggeberin besonderen Wert auf:

- Qualität und Professionalität,
- Zielgruppenfit,
- moderne und trendorientierte Gastronomiekonzepte,
- visuelle Gestaltung und Aufenthaltsqualität,
- nachhaltige Betriebsansätze,
- sowie ein insgesamt hochwertiges Besuchererlebnis.

Die gastronomische Versorgung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Veranstaltungskonzepts dar und soll maßgeblich zur Aufenthaltsqualität, Besucherlenkung sowie zum Gesamterlebnis beitragen.

Die Auftraggeberin sucht daher geeignete gastronomische Anbieter für die eigenverantwortliche Bewirtschaftung der bereitgestellten Catering-Pagoden. Ziel ist ausdrücklich kein klassisches Kirmes- oder Standardfestivalangebot, sondern ein hochwertiges, trend- und zielgruppenorientiertes Gastronomiekonzept.

1.2 Verfahrensart

Die Vergabe erfolgt im Wege eines Interessenbekundungsverfahrens (Gestattungsvergabe).

Die Auftraggeberin ordnet das Verfahren nach derzeitiger rechtlicher Bewertung als Interessenbekundungsverfahren / Gestattungsvergabe ein, da die Überlassung von Standflächen zur eigenwirtschaftlichen Nutzung im Vordergrund steht.

Die Auswahl erfolgt unter Beachtung der Grundsätze:

- Transparenz
- Gleichbehandlung
- Wettbewerbsförderung
- Verhältnismäßigkeit

(§ 2 UVgO analog, § 55 LHO M-V)

Die ursprüngliche Ausschreibung wurde aufgehoben, da sich der Umfang und die Struktur der Veranstaltung wesentlich geändert haben. Gegenstand dieses Verfahrens ist ausschließlich das Festival „BEATS&WAVES“ im Zeitraum 31.07.2026 bis 02.08.2026.

Es handelt sich nicht um ein förmliches Vergabeverfahren im Sinne des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) oder der Vergabeverordnung (VgV).

2. Gegenstand des Verfahrens

2.1 Leistungsgegenstand

Gegenstand des Verfahrens ist die Vergabe von bis zu acht (8) Catering-Pagoden mit einer Größe von jeweils ca. 5 x 5 m zur eigenverantwortlichen gastronomischen Bewirtschaftung während des Festivals „BEATS&WAVES“.

Bewerber haben in ihrer Bewerbung verbindlich anzugeben:

- die Mindestanzahl der Pagoden, die wirtschaftlich betrieben werden kann,
- die maximale Anzahl der Pagoden, die organisatorisch und personell betrieben werden kann,
- die gewünschte Aufteilung zwischen Speisen- und Getränkeangeboten,
- ob eine Bewerbung als reiner Speisenanbieter, reiner Getränkeanbieter oder kombinierter Speisen- und Getränkeanbieter erfolgt.

Die Auftraggeberin strebt ein ausgewogenes Gesamtangebot an. Zielbild ist eine gleichmäßige Verteilung von Speisen- und Getränkeangeboten, beispielsweise vier Speisenpagoden und vier Getränkepagoden.

Bewerbungen, die ein überzeugendes Speisen- und Getränkeangebot aus einer Hand anbieten, können im Rahmen der Konzeptbewertung besonders berücksichtigt werden, sofern dadurch Qualität, Vielfalt, Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit des Gesamtangebots verbessert werden. Die Auftraggeberin behält sich vor, Bewerbungen insbesondere danach auszuwählen, inwieweit sie zu einem ausgewogenen, hochwertigen und wirtschaftlich tragfähigen Gesamtangebot beitragen. Ein Anspruch auf Zuteilung einer bestimmten Anzahl von Pagoden besteht nicht.

2.2 Veranstaltungsstruktur

Die derzeit geplante Veranstaltungs- und Betriebsstruktur stellt sich wie folgt dar:

| Datum | Uhrzeit | Veranstaltungsformat / Künstlerprogramm | Eintritt |
|--------|-------------------|---|-----------------|
| 31.07. | 11.00 – 18.00 Uhr | Beachclub / Tagesprogramm | kostenfrei |
| 31.07. | 18.00 – 01.00 Uhr | Gregor Salto, Angie Mill, David Puentez, Felicia Bianco | kostenpflichtig |
| 01.08. | 11.00 – 18.00 Uhr | Beachclub / Tagesprogramm | kostenfrei |
| 01.08. | 18.00 – 01.00 Uhr | Live-Band, Val Baker, Topic, Alpaka Buddy | kostenpflichtig |
| 02.08. | 11.00 – 18.00 Uhr | Beachclub / Tagesprogramm | kostenfrei |

Soweit für einzelne kostenfreie Tage oder Zusatzformate zum Zeitpunkt der Veröffentlichung noch keine abschließenden Programmuhzeiten feststehen, gelten die im weiteren Planungsprozess von der Auftraggeberin bekanntgegebenen Betriebsfenster. Änderungen des Programms, der Künstlerbesetzung oder der Veranstaltungszeiten bleiben vorbehalten.

Kapazitäten

- Maximale Kapazität Eventfläche: mind. 3.000 Personen
- Tagsüber: freier Zugang und hohe Fluktuation (Laufkundschaft)
- Abendveranstaltungen (18:00 – 01:00) mit kontrolliertem Zugang (Ticketing) und entsprechend planbarem Besucheraufkommen

Übergänge zwischen kostenfreien und kostenpflichtigen Veranstaltungsphasen werden organisatorisch durch die Auftraggeberin sichergestellt.

2.3 Stand- und Gestaltungsvorgaben

Zur Sicherstellung eines einheitlichen und hochwertigen Erscheinungsbildes gelten folgende Vorgaben:

- Grundsätzlich sind die bereitgestellten Pagoden zu nutzen.
- Eigene Standlösungen sind nur nach vorheriger Zustimmung zulässig.
- Voraussetzung hierfür ist eine hochwertige optische Integration in das Veranstaltungskonzept.

Nicht zugelassen sind insbesondere:

- klassische Bierwagen,
- Verkaufsanhänger oder Verkaufsfahrzeuge,
- optisch einfache Standardaufbauten,
- werblich dominierende Fremdmarkenauftritte,
- aggressive oder überdimensionierte Markenwerbung.

Ziel ist ein hochwertiges, modernes und visuell zusammenhängendes Gesamtbild des Veranstaltungsareals.

3. Anforderungen an das gastronomische Konzept

3.1 Grundsatz

Gesucht werden hochwertige, kreative und zielgruppenorientierte Gastronomiekonzepte, die sich klar von klassischen Standardfestivalangeboten abheben.

Nicht gewünscht sind insbesondere:

- einfache Standardgrillstände,
- klassische Bierwagenkonzepte,
- austauschbare Festivalgastronomie ohne gestalterischen oder konzeptionellen Anspruch.

3.2 Konzeptausrichtung

Die gastronomischen Angebote sollen den Charakter einer jungen, modernen und hochwertigen Festivalmarke unterstützen. Erwartet werden Konzepte, die trendbewusst, visuell hochwertig, aufmerksamkeitsstark und social-media-tauglich, schnell ausgabefähig und zielgruppengerecht sind.

Gewünscht sind insbesondere aktuelle Food- und Beverage-Trends, beispielsweise:

- Loaded Fries,
- Bowls,
- moderne Streetfood-Konzepte,
- internationale Snackformate,
- kreative Fusion-Küche,
- hochwertige Burger- oder Sandwichkonzepte,
- vegane und vegetarische Trendangebote,
- moderne Bar- und Cocktailkonzepte,
- kreative alkoholfreie Drinks.

Die Angebote sollen sich klar von klassischen Imbiss-, Grill- oder Bierwagenkonzepten abheben. Entscheidend ist nicht allein die Produktart, sondern die Qualität, Präsentation, Zielgruppenpassung und Einbindung in das Gesamtbild der Veranstaltung. Nicht gewünscht sind rein standardisierte Festivalangebote ohne eigenständigen gestalterischen oder konzeptionellen Anspruch.

3.3 Anforderungen Speisenanbieter

Speisenangebote sollen:

- qualitativ hochwertig,
- schnell ausgabefähig,
- für mobilen Verzehr geeignet,
- optisch ansprechend präsentiert sein.

Im Gesamtangebot sollen nach Möglichkeit berücksichtigt werden:

- vegetarische Angebote,
- vegane Angebote,
- Fleisch- oder Fischangebote.

Die Auftraggeberin erwartet eine angemessene Ausgabegeschwindigkeit. Zielwert ist eine durchschnittliche Wartezeit von maximal fünf Minuten. Die Bewerber haben darzustellen, wie auch bei erhöhtem Besucheraufkommen ein reibungsloser und zügiger Ausgabeprozess sichergestellt wird. Die Speisenangebote sollen zudem auf die zu erwartenden Besucherstrukturen und Veranstaltungszeiten abgestimmt sein.

3.4 Anforderungen Getränkeanbieter

Das Getränkeangebot soll insbesondere enthalten:

- alkoholfreie Getränke,
- Bier,
- Wein oder weinhaltige Getränke,
- hochwertige Longdrinks,
- kreative Cocktailangebote.

Erwünscht sind insbesondere:

- moderne Barkonzepte,
- hochwertige Präsentation,
- kreative Signature Drinks,
- trendorientierte Getränkekarten.

Sofern alkoholische Getränke angeboten werden, ist ein verantwortungsvoller Ausschank unter Beachtung sämtlicher jugendschutzrechtlicher Vorgaben sicherzustellen.

3.5 Signature Drink

Getränkeanbieter sollen nach Möglichkeit einen eigens entwickelten „BEATS&WAVES Signature Drink“ einreichen.

Dieser wird insbesondere bewertet nach:

- Kreativität,
- Bezug zu Kühlungsborn bzw. Veranstaltung,
- optischer Präsentation,
- Vermarktungspotenzial.

Der Signature Drink kann alkoholisch oder alkoholfrei ausgestaltet sein.

3.6 Nachhaltigkeit

Die Auftraggeberin legt besonderen Wert auf nachhaltige Veranstaltungsgastronomie. Insbesondere erwartet werden:

- Verwendung von Mehrwegbechern,
- nachhaltige Verpackungslösungen,
- Verzicht auf Einwegplastik,
- ressourcenschonende Betriebsabläufe.

Die Auftraggeberin behält sich vor, ein einheitliches Mehrweg-, Pfand- und Bechersystem vorzugeben und hierfür eigene, gebrandete Becher bereitzustellen.

Die Bewerber haben in ihrer Bewerbung darzustellen, wie sie sich organisatorisch in ein solches System integrieren können.

Zudem ist anzugeben, ob für die Abwicklung der Pfandrückgabe ein separates Pfandzelt bzw. eine gesonderte Rückgabestelle benötigt oder empfohlen wird. Die Auftraggeberin behält sich vor, über die Einrichtung eines zentralen Pfandzeltes nach Auswertung der Bewerbungen und unter Berücksichtigung des Gesamtkonzeptes zu entscheiden. Die endgültige Ausgestaltung des Pfand- und Mehrwegsystems bleibt der Auftraggeberin vorbehalten.

4. Betriebs- und Logistikkonzept

4.1 Betriebszeiten

Die zugewiesenen Pagoden sind während der jeweiligen Veranstaltungszeiten geöffnet und betriebsbereit zu halten.

Sämtliche Stände müssen spätestens 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn vollständig betriebsbereit sein.

4.2 Logistische Anforderungen

Es gelten insbesondere folgende Vorgaben:

- vollständige Betriebsbereitschaft spätestens 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn,
- keine Fahrzeuge während des Veranstaltungsbetriebs auf dem Gelände,
- Aufbau ausschließlich außerhalb der Öffnungszeiten,
- Nachbestückungen während laufender Veranstaltungszeiten dürfen ausschließlich nach vorheriger Freigabe durch die Veranstaltungsleitung erfolgen.

4.3 Künstlerverpflegung / Chip-System

Zur Versorgung von Künstlern, Mitwirkenden und weiteren berechtigten Personen wird ein Chip-System vorgesehen.

Die Teilnahme am Chip-System ist für ausgewählte Anbieter verpflichtend.

Die Bewerber haben in ihrer Bewerbung verbindlich anzugeben, welchen Rabatt sie auf die regulären Verkaufspreise für das Chip-System gewähren. Der Rabatt ist getrennt auszuweisen für:

- Speisen,
- Getränke.

Die konkrete Abwicklung, der Verrechnungswert je Chip sowie das maximale Kontingent werden den ausgewählten Anbietern vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt.

5. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen

5.1 Standgebühren

Die Differenzierung der Standgebühren zwischen Speisen- und Getränkeangeboten erfolgt aufgrund unterschiedlicher Umsatzpotenziale.

Die Standgebühren verstehen sich jeweils für den gesamten Veranstaltungszeitraum 31.07.2026 bis 02.08.2026.

Speisenpagoden

- 1 Pagode: 1.000,00 €
- ab 2 Pagoden: 900,00 € je Pagode
- ab 4 Pagoden: 800,00 € je Pagode

Getränkepagoden

- 1 Pagode: 1.500,00 €
- ab 2 Pagoden: 1.350,00 € je Pagode
- ab 4 Pagoden: 1.200,00 € je Pagode

Zusätzlich fällt eine Strom- und Wasserpauschale in Höhe von 70,00 € je Pagode an. Maßgeblich für die Staffelung ist die Anzahl der einem Anbieter insgesamt zugewiesenen Pagoden.

Die Staffelung erfolgt getrennt nach Speisen- und Getränkepagoden. Die Auftraggeberin behält sich vor, die Anzahl der einem einzelnen Anbieter zugewiesenen Pagoden zu begrenzen, soweit dies zur Sicherstellung eines ausgewogenen Gesamtangebots erforderlich ist.

5.2 Zahlungsmodalitäten

Die Standgebühren werden nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt und sind innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

5.3 Ausfall der Veranstaltung

Bei Absage der Veranstaltung aus Gründen höherer Gewalt oder aus organisatorischen Gründen, die die Auftraggeberin nicht zu vertreten hat, besteht kein Anspruch auf Durchführung der Veranstaltung. In diesem Fall wird keine Standgebühr erhoben. Ein Anspruch auf Ersatz entgangenen Gewinns oder sonstiger Aufwendungen besteht nicht.

5.4 Strom- und Wasserbereitstellung

Die Stromversorgung erfolgt über die Infrastruktur der Auftraggeberin. Der konkrete Leistungsbedarf ist verbindlich anzugeben. Ein zentraler Wasseranschluss kann bereitgestellt werden. Ein Anspruch hierauf besteht nicht.

5.5 Abfallentsorgung und Reinigung

Die Auftraggeberin stellt zentrale Müllcontainer zur Verfügung. Die ordnungsgemäße Mülltrennung sowie die Reinhaltung des eigenen Standbereichs obliegen dem Anbieter.

5.6 Witterungsrisiko

Es handelt sich um eine Outdoor-Veranstaltung am Strand.
Witterungsbedingte Einflüsse begründen keinen Anspruch auf Reduzierung der Standgebühr.

5.7 Auf- und Abbauzeiten

Aufbau

29.07.2026 – 30.07.2026

Zeitfenster nach vorheriger Abstimmung

Spätestens vollständige Betriebsbereitschaft: 31.07.2026, 10:30 Uhr

Abbau

Ab 02.08.2026, 19:00 Uhr

Spätestens bis 03.08.2026, 16:00 Uhr

Während der Veranstaltungszeiten sind keine Aufbauarbeiten zulässig.

6. Auswahlkriterien

Konzeptqualität (60 %)

- Veranstaltungsbezug / Zielgruppenfit
- Qualität und Originalität
- Gestalterische Qualität
- Nachhaltigkeit
- Professionalität des Gesamtkonzeptes

Betriebskonzept (25 %)

- Personal- und Betriebskonzept
- Ausgabegeschwindigkeit
- Organisation und Logistik

Wirtschaftlichkeit (15 %)

- Preisniveau
- Rabatt Chip-System
- Wirtschaftliche Plausibilität

Bei der Bewertung kann positiv berücksichtigt werden, wenn ein Bewerber ein überzeugendes, organisatorisch belastbares und qualitativ hochwertiges Speisen- und Getränkeangebot aus einer Hand anbietet. Voraussetzung ist, dass dadurch das

Gesamtangebot verbessert und die gewünschte Ausgewogenheit zwischen Speisen und Getränken gewahrt wird.

Die Bewertung erfolgt anhand einer vergleichenden Gesamtbetrachtung der eingereichten Konzepte. Ein Anspruch auf Auswahl bei Erreichen einer bestimmten Bewertung besteht nicht.

7. Eignungsanforderungen

Die Auswahl erfolgt unter Beachtung der Grundsätze der Transparenz, Gleichbehandlung und Nichtdiskriminierung.
Der Bewerber hat seine Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit nachzuweisen.

7.1 Fachliche und technische Leistungsfähigkeit

Einzureichen sind insbesondere:

- mindestens zwei Referenzen vergleichbarer Veranstaltungen aus den letzten drei Jahren,
- kurze Unternehmensdarstellung,
- Angaben zu vorhandener Veranstaltungserfahrung.

7.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat zu erklären, dass:

- ein ordnungsgemäß angemeldetes Gewerbe besteht,
- keine Insolvenzverfahren anhängig sind,
- steuerliche Verpflichtungen erfüllt werden,
- eine Betriebshaftpflichtversicherung mit einer Deckungssumme von mindestens 3 Mio. € pauschal für Personen- und Sachschäden besteht.

7.3 Zuverlässigkeit

Der Bewerber erklärt insbesondere, dass:

- sämtliche lebensmittelrechtlichen,
- hygienerechtlichen,
- jugendschutzrechtlichen,
- gewerberechtlichen Vorschriften ordnungsgemäß eingehalten werden.

7.4 Einhaltung landesrechtlicher Vorschriften

Soweit anwendbar, verpflichtet sich der Bewerber zur Einhaltung:

- des Tariftreue- und Vergabegesetzes Mecklenburg-Vorpommern (TVgG M-V),
- der Vergabemindestarbeitsbedingungen gemäß VgMinArbV M-V,
- sämtlicher geltender arbeitsrechtlicher Vorschriften.

7.5 Personelle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat darzulegen:

- Anzahl des vorgesehenen Personals,
- Qualifikationsstruktur,
- verantwortliche Ansprechpartner vor Ort.

8. Bewerbergemeinschaften

Bewerbergemeinschaften sind zugelassen.

Im Falle einer Auswahl haften die Mitglieder gesamtschuldnerisch.

9. Unterauftragnehmer

Der Einsatz von Unterauftragnehmern ist zulässig.

Diese sind im Rahmen der Bewerbung zu benennen.

10. Angebotsfrist und einzureichende Unterlagen

Angebotsfrist: 29.05.2026

Einzureichende Unterlagen:

- Stand- und Gastronomiekonzept,
- Speisen- und/oder Getränkemenu,
- Preisübersicht,
- Referenzen,
- ggf. Signature Drink Beschreibung,
- Nachhaltigkeitskonzept,
- Angaben zum benötigten Wasseranschluss,
- Angaben zu offenen Flammen / Grilltechnik,
- Angaben zu Kühl- und Lagerkapazitäten.

Zusätzlich sind anzugeben:

- Mindestanzahl und Maximalanzahl der gewünschten Pagoden,
- gewünschte Aufteilung Speisen / Getränke,
- Angabe, ob ein separates Pfandzelt benötigt oder empfohlen wird,
- Rabatt für das Chip-System getrennt nach Speisen und Getränken,
- konkreter Strombedarf je Pagode,
- Personalbesetzung je Pagode und Veranstaltungszeit.

Die Auftraggeberin behält sich vor, im weiteren Verfahren ergänzende Unterlagen oder Erläuterungen anzufordern.

Die Bewerbung ist ausschließlich elektronisch einzureichen an:

m.pense@kuehlungsborn.de

11. Kosten

Für die Kalkulation und die Erstellung des Angebotes werden den Bewerbern keine Kosten erstattet.

12. Geheimhaltung

Alle Unterlagen und Informationen, die dem Bewerber im Zusammenhang mit dem Interessenbekundungsverfahren sowie der etwaigen anschließenden Vertragserfüllung überlassen oder kenntlich gemacht werden, dürfen ohne ausdrückliche Zustimmung der Auftraggeberin nicht für andere Zwecke verwendet, vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden. Das vom Bewerber beschäftigte Personal ist zur Geheimhaltung aller personenbezogenen und betrieblichen Daten zu verpflichten, die bei der Angebotsabgabe und Auftragserfüllung bekannt werden.

Jeder Bewerber haftet für Schäden, die aus der Weitergabe dieser Daten entstehen, es sei denn, der Bewerber weist nach, dass der Schaden weder vorsätzlich noch fahrlässig entstanden ist.

13. Hinweis

Es handelt sich um ein unverbindliches Interessenbekundungsverfahren. Ein Anspruch auf Abschluss eines Vertrages oder auf Durchführung der Veranstaltung besteht nicht.