

Sport- und Familienbad

**Ausschreibung zur
Verpachtung des Gastronomiebetriebes
Im Sport- und Familienbad
AM STANDORT HOLZBENDENPARK**



Dürener Service Betrieb

Paradiesstraße 17

52349 Düren

Mail: d.hendle@dn-sb.de

Tel.-Nr. 02421/9434-172

GASTRONOMIEKONZEPT

1. Gastronomiekonzept - Ausschreibungsziel

Ziel der Ausschreibung ist es, einen Pächter zu finden, der mit einem innovativen und zeitgemäßen Konzept die Gastronomie im Sport- und Familienbad erfolgreich führt.

1.1 Öffentliche Gastronomie

Im Eingangsbereich befindet sich eine öffentlich zugängliche Gastronomie mit eventueller Möglichkeit einer Außenterrasse. Die Gastronomie soll im Innenbereich, ca. 88 m², über eine Thekenanlage mit 4 – 5 Thekensitzplätzen und ca. 35 - 40 Sitzplätzen sowie der evtl. Möglichkeit zur Bewirtschaftung einer Außenterrasse mit ca. 10 Tische à 4 Personen verfügen.

1.2 Badgastronomie

Durch ein Schiebefenster kann der Servicemitarbeiter der Gastronomie erkennen, dass ein Badegast eine Bestellung aufgeben möchte; dieser kann den Bestellwunsch aufnehmen und nach Zubereitung die Waren zum Verzehr im Gastro-Bereich des Hallenbades ca. 30 m² ausgeben.

Das Essen wird in einer Zentralküche (EG) mit Produktion, Spüle und entsprechender Lagerlogistik zubereitet. Ein Speiseaufzug führt zur Saunagastronomie im OG.

1.3 Saunagastronomie

In der Saunagastronomie, ca. 50 m², ist eine Theke mit Zapfanlage und 6 - 8 Stühlen vorgesehen. Im Hintergrund zur Theke ist ein Regalschrank, unter anderem zur Aufnahme einer Gläserspülmaschine und eines Kaffeevollautomaten geplant (s. Zeichnung OG).

Die Möglichkeit der Bewirtschaftung einer Außenterrasse, ca. 50 m² möblierte Sitzflächen und ca. 250 m² Liegeflächen für Saunagäste, besteht ebenfalls.

Die Speisen werden über einen Speiseaufzug aus der Zentralküche geliefert. Die Getränkelogistik erfolgt über den Tagesvorrat aus den Kühlfächern der Thekenanlage und der Hinterwandanlage.

1.4 Gastronomie Nebenräume

Obergeschoss

- Anrichte Sauna; 8 m², OG

Erdgeschoss

- Abräumen; 4 m², EG
- Spülküche; 9 m², EG
- Putzmittelraum; ca. 3 m², EG
- Kühlraum; EG + KG-Aufzug, Abstellen ca. 8 m²
- Vorbereitung und Saladette; 6 m², EG, Ausgabe 5 m² EG
- Produktion; 18 m², EG

Untergeschoss

- Büroraum; 11 m², UG
- Gastro/Flur/Lager; 18 m²
- Gastro-Getränk Kühlung; 7 m²
- Gastro-Tiefkühlung; 8 m²
- Gastro Lager 1; 6 m²
- Gastro Lager 2; 7 m²
- Umkleide/Gastro-WC Herren; 17 m²
- Umkleide/Gastro-WC Damen; 17 m²

Diese Quadratmeterzahlen dienen als Richtwert.

1.5 Gastronomie Ausstattung

Die gastronomische Ausstattung vom Bauherren/Generalunternehmer beinhaltet zwei Kühl- und Tiefkühlräume, sowie die Ausstattung der Umkleideräume im Untergeschoss mit 28 Stück Doppelschränken. Zudem sind verlegte Getränke- und Schankleitungen vom Kühlraum bis zur Zapfstelle in der Eingangs- und Saunagastronomie (Theken) durch den Generalunternehmer in Abstimmung mit den späteren Pächter zu planen und zu verlegen.

Vom Mieter werden alle küchentechnischen Anlagen, Möbel wie Gastronomietheken, Schrankmöbel, Tische, Stühle, Dekorationsbeleuchtungen, Spülgeräte, Technik und

Kaffeemaschinen geliefert und gehören **nicht** zur Ausstattung durch den Bauherren/Generalunternehmers. Die Möblierung und Dekoration ist umfassend.

2. Gastronomie Schnittstellen

Der Bauherr wird hierbei entsprechende Räumlichkeiten zur Verfügung stellen, um diese zu vermieten. Die Ausstattung des Pächters und die Leistung des Bauherren bezeichnen wir als Schnittstelle zwischen Mieter und Bauherr.

Hierzu dienen die nachfolgenden Aussagen:

Die Schnittstelle ist so definiert, dass der zukünftige Mieter Küchengeräte, Einbaumöbel, Tische, Stühle und Theken selber liefert und montiert. Notwendige Strom-, Gas- und Wasseranschlüsse sind so konzipiert, dass der Übergabepunkt an den Wänden mit den jeweiligen Leitungsenden oder Wandscheiben definiert ist. Planerisch sind alle Ablaufrinnen und Bodeneinläufe zu berücksichtigen. Bauseitige Leitungen sind als Vorwandinstallationen möglich. Die Installation von Wandarmaturen erfolgt durch den Bauherren/Generalunternehmer. Um eine Nebenkostenabrechnung erstellen zu können, sind entsprechende Mengenzähler zu berücksichtigen.

Die betriebsfertige Installation von Fettabscheidern (ggf. auch Stärkeabscheider) ist vom Bauherren/Generalunternehmer zu erbringen und somit Planungsleistung. Hinsichtlich der Dimensionierung des Aufstellortes sowie die Lage der Entsorgungseinrichtung sind die baulichen Gegebenheiten und die Belange des zukünftigen Mieters zu berücksichtigen bzw. abzustimmen. Maßgebend für die zukünftigen Entscheidungen dazu sind, dass die einfachsten Wege jeweils den Vorrang haben. Eine frühzeitige Feinabstimmung mit dem zukünftigen Mieter, ist vonseiten des Bauherren/Generalunternehmers angestrebt.

Beleuchtungskörper für die Gasträume **exklusive** der Notbeleuchtung liefert der zukünftige Mieter. Bauseits sind entsprechende Anschlüsse vorzuhalten. Auch hier erfolgt eine enge Abstimmung zwischen dem zukünftigen Mieter und dem Bauherren/Generalunternehmer.

EXPOSÉ

Grundstück:

Gemarkung: Düren
Flur: 24
Flurstück: 433 usw.

Eigentümer und Verpächter: Stadt Düren/Dürener Service Betrieb

Ausschreibungszweck:

- ganzjährige gastronomische Bewirtschaftung in den Zeiten 10.30 bis 22.30 Uhr (öffentliche Gastronomie), 10.30 bis 22.30 Uhr (Sauna-Gastronomie) und 10.30 bis 21.30 Uhr (Bad-Gastronomie).
- Verpachtung vorerst für 10 Jahre (mit der Option auf Verlängerung für 5 weitere Jahre, wenn die Qualität der Gastronomie und das Preis-Leistungs-Verhältnis angemessen sind).

Angaben zum Pachtobjekt:

- siehe Gastronomiekonzept

Gesamt- u. Nutzfläche Gewerbe:

- siehe Anlage Geschoss-Zeichnungen OG, EG, UG sowie Gastronomiekonzept

Vom Pächter zu übernehmende Leistungen:

- alle umlagefähigen Betriebskosten nach 2. Berechnungsverordnung (II. BVO in der jeweils gültigen Fassung),
- Verkehrssicherungspflicht und Reinigung aller angemieteten Räume einschließlich der Fläche für die Außengastronomie und Toiletten,
- Gestellung der Innen- und Außeneinrichtung (geschätzte Kosten 125.000,00 €),
- die fachgerechte Reinigung der Fettabscheider (diese sind vom Pächter zu dessen Lasten zu veranlassen und nachzuweisen),
- Wartung und Instandhaltung der übernommenen Einrichtung (siehe Gastronomie-Konzept),

- jegliche Art von Schönheitsreparaturen in den übernommenen Räumen (an Reparaturen hat sich der Pächter mit 250,00 €/Maßnahme zu beteiligen, maximal 1.000,00 €/Jahr),
- der Pächter hat eine Inventar-Einbruchdiebstahl- und Betriebshaftpflicht-Versicherung für den Pachtgegenstand abzuschließen und nachzuweisen.

Vom Verpächter zu übernehmende Leistungen:

- Instandhaltung der Gebäude und baulichen Anlagen.

Pacht und Nebenkosten:

- Die Grundpacht wird wie folgt gestaffelt:
Im ersten und zweiten Jahr beträgt sie 24.000 Euro / netto pro Jahr.
Im dritten Jahr beträgt sie 36.000 Euro / netto pro Jahr.
Ab dem vierten Jahr beträgt sie 48.000 Euro / netto pro Jahr
- Die Pacht ist zahlbar in 12 monatlichen Teilbeträgen zzgl. der gesetzlichen MwSt.
- Die Mindest-Umsatzpacht beträgt 5 % vom Nettogesamtumsatz zzgl. gesetzlicher MwSt. Die Grundpacht wird mit der Umsatzpacht verrechnet.

Seitens des Bewerbers ist das Formular (Anlage 1, „Angebot > 5 % Umsatzpacht“) auszufüllen und mit den geforderten Angebotsunterlagen einzureichen.

- Nebenkostenvorauszahlung nach der 2. Berechnungsverordnung von monatlich 1.000 Euro zzgl. gesetzlicher MwSt.

Die Vorauszahlungen werden nach Ablauf des Pachtjahres spitz abgerechnet und den tatsächlichen Verbräuchen angepasst.

Pachtjahr ist das laufende Jahr und geht vom 01.01. bis 31.12. eines jeden Kalenderjahres.

Besonderheiten:

- der Verpächter haftet nicht für Schäden, die dem Pächter durch eine betriebsbedingte Schließung des Bade-/Saunabetriebes entstehen.
- kein Anspruch des Pächters auf Schadenersatz gegenüber dem Verpächter, wenn die Leistungspflicht des Pächters aufgrund gesetzlicher und /oder naturgesetzlicher Regelungen der Unmöglichkeit (Pandemien usw.) unterliegt

und / oder durch Verordnungen, Erlasse, Gesetze, Satzungen usw. auferlegt wird.

Laufzeit Pachtverhältnis:

- vom 01.01.2022 bis 31.12.2031; optional mit der Möglichkeit der Verlängerung um zwei mal 5 Jahre, wenn die Qualität der Gastronomie und das Preis-/Leistungsverhältnis angemessen sind.

Vom Bewerber einzureichende Unterlagen:

- detailliertes Betriebskonzept,
- Angebot Umsatzpacht,
- Referenzen,
- Bonität des Bewerbers,
- Angaben zur Qualifikation des Bewerbers.

Einzureichende Unterlagen bei Vertragsabschluss (einzureichen vom zukünftigen Pächter)

- polizeiliches Führungszeugnis (nicht älter als ein Jahr bei Vertragsabschluss),
- steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes,
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister (sofern ein Gewerbe bereits angemeldet ist).

Nachzureichende Unterlagen mit Beginn des Pachtverhältnisses (einzureichen vom zukünftigen Pächter, der den Zuschlag erhält):

- Sicherheitsübereignung von 50.000 Euro für die Dauer von zwei Jahren
- Nach zwei Jahren hat der Pächter eine Kautions in Höhe von zwei Monatsmieten beim Verpächter zu hinterlegen (6.000 Euro)
Gleichfalls hat der Pächter eine Mietausfallbürgschaft in Höhe von drei Monatsmieten (9.000 Euro) beim Verpächter zu hinterlegen

Die Sicherheitsübereignung ist bei Vertragsabschluss zu hinterlegen.

Besichtigung:

Die Örtlichkeit des in Bau befindlichen Sport- und Familienbades kann unter vorheriger telefonischer Anmeldung besichtigt werden.

Referenzen:

Als Referenzen gelten schriftliche Aussagen Dritter über die angemessene Qualifikation des Bewerbers zur Führung einer gastronomischen Einrichtung.

Mindestanforderung:

Die Referenz darf nicht älter als drei Jahre sein, ansonsten führt die Bewerbung zum Ausschluss.

Zuschlagskriterien:

Der Zuschlag wird nach folgender Gewichtung erteilt:

Kriterium	Gewichtung	Faktor
Höhe Umsatzpacht	45 %	0,45
Detailliertes Betriebskonzept	45 %	0,45
Referenz	10 %	0,10

Interessenbekundung:

Die Bewerber, die Interesse an dem v. g. Pachtverhältnis haben, werden gebeten, sich bis spätestens 16.11.2020 zu bewerben.

Die Bewerbung ist elektronisch an

D.Hendle@dn-sb.de

Betreff „Gastronomiebetrieb Sport- und Familienbad“

zu richten.

Fragen zum Exposé usw. sind per Mail zu stellen: diese werden ab dem 21.10.2020 beantwortet und allen interessierten Bewerbern elektronisch übermittelt. Von telef. Anfragen bitte ich aus den v. g. Gründen Abstand zu nehmen.