

## Leistungsbeschreibung

Zur Neuverpachtung der Kantine im Kreishaus Meschede

### I. Ausgangssituation und Zielsetzung

Der Hochsauerlandkreis möchte den Kantinenbetrieb der Kantine im Kreishaus Meschede an eine/n neue/n Pächter/in vergeben.

Am Behördenstandort in Meschede sind derzeit ca. 460 Mitarbeitende beschäftigt, davon sind ca. 150 Teilzeitbeschäftigte/Beschäftigte mit Homeoffice-Anteil (einzelne Tage).

Die Service-, Öffnungszeiten der Kreisverwaltung sind montags - donnerstags von 08:30 Uhr – 15:30 Uhr, dienstags von 08:30 Uhr – 17:00 Uhr und freitags von 08:30 Uhr bis 13:00 Uhr.

Es werden aktuell täglich ca. 100 – 120 Mittagessen ausgegeben. Hinzu kommt der Umsatz für das Frühstücksangebot sowie für den Veranstaltungsservice.

Im Kreishaus Meschede gibt es pro Jahr insgesamt ca. 260 Veranstaltungen (Kreistags-, Ausschusssitzungen, Konferenzen, Dienstbesprechungen) mit Teilnehmerzahlen von ca. 15 bis ca. 100 Personen. Für diese Veranstaltungen sind im Rahmen des Veranstaltungsservices in den Sitzungs- und Besprechungsräumen des Kreishauses in der Regel Kaffee und Kaltgetränke, in ca. 15 % auch Catering (belegte Brötchen, Fingerfood oder Suppen) bereit zu stellen.

Die Kantine befindet sich im Kreishaus Meschede, Steinstraße 27 und hat 94 Sitzplätze. Der Aufenthalts-/Essbereich wurde im Jahr 2019 renoviert. Die Räumlichkeiten sind für gastronomische Zwecke bestens ausgestattet und verfügen über die für einen Kantinenbetrieb notwendigen Einrichtungen und Geräte. Einen Lageplan der Räumlichkeiten können Sie der Anlage entnehmen (Anhänge 2 und 3).

### II. Zeitablauf

Für die Neuverpachtung der Kantine ist folgender Zeitfahrplan vorgesehen:

- Veröffentlichung der Ausschreibung in den (Print) -medien / Internet: 4. Kalenderwoche 2024 (27.01.2024) und auf dem Vergabemarktplatz
- Objektbesichtigung: 5. und 6. Kalenderwoche 2024 nach Absprache
- Einreichung von Bieterfragen: bis spätestens 17.02.2024

Angebotsabgabe: bis 28.02.2024, 10.00 Uhr, über Vergabemarktplatz oder schriftlich (in gekennzeichnetem Umschlag „**Angebot für Kantinenausschreibung Kreishaus Meschede, Angebotsfrist 28.02.2024, 10.00 Uhr**“ an Hochsauerlandkreis, Vergabestelle – FD 31, Steinstr. 27, 59872 Meschede)

- Beginn des Übernahmeprozesses: 25.03.2024
- Leistungsbeginn: 01.04.2024 / ggf. ab 01.05.2024

### III. Leistungsanforderungen

1. Bewirtschaftung einer Behördenkantine mit frei kalkulierbarem Frühstücksangebot und derzeit ca. 100 bis 120 Mittagessen.

1.1 Der Pächter / die Pächterin verpflichtet sich, in den dafür vorgesehenen Räumen für die Mitarbeitenden des Verpächters und für die Gäste ein Mittagsangebot **vor Ort zuzubereiten** und anzubieten.

Der Pächter/ die Pächterin verpflichtet sich, die Kantinenräume im Kreishaus Meschede von Montag bis Donnerstag in der Zeit von 07.30 Uhr bis 14.30 Uhr zu öffnen, freitags von 07.30 Uhr – 13.30 Uhr. Die Ausgabe des Mittagessens erfolgt von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr (freitags bis 13.00 Uhr).

Der Pächter/die Pächterin hat sicherzustellen, dass in den Kantinenräumen während der Öffnungszeiten Kaffee, Tee und sonstige alkoholfreie kalte und warme Getränke ausgeschenkt werden.

1.2 Die überlassenen Produktions- und Wirtschaftsräume dürfen von dem Pächter / der Pächterin auch für ein externes Catering genutzt werden, sofern der Kantinenbetrieb dadurch nicht beeinträchtigt wird.

Eine EU-Zulassung gemäß Artikel 4 der VO (EG) 853/2004 der Gewerbeküche liegt nicht vor. Daher dürfen nicht mehr als ein Drittel der in der Küche zubereiteten Speisen auf das externe Catering entfallen. Der Pächter / die Pächterin hat dies laufend sicherzustellen.

1.3 Ziel des Verpächters ist es, den o.a. Kundinnen und Kunden eine abwechslungsreiche und unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten nachhaltig zu betreibende Verpflegungseinrichtung zu bieten. Dabei wird auf folgende Punkte Wert gelegt:

- Umsetzung eines attraktiven und zeitgemäßen Gastronomiekonzeptes.
- Verantwortungsbewusste Führung der Kantine im Hinblick auf volle Zufriedenheit der Essensteilnehmer/-innen (flexibles Eingehen auf sich verändernde Situationen).
- Ernährungsphysiologisch ausgewogene Speisenplangestaltung, insbesondere unter Berücksichtigung zielgruppenspezifischer Wünsche (z.B. vegetarisches Essen) sowie auch gesundheitlicher Aspekte.
- Zuverlässigkeit und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Verpächter; es besteht ein Kantinenausschuss.
- Garantie eines reibungslosen Ablaufes in allen Bereichen.
- Sicherstellen einer sozialverträglichen Personalpolitik (Die Zahlung des Mindestlohnes wird als selbstverständlich erachtet).
- Übernahme aller zugehörigen Verwaltungs- und Organisationsaufgaben.
- Konsequentes Qualitätsmanagement (Lebensmittelqualität, Hygienekontrollen, HACCP-Konzept, interne und externe Qualitätskontrollen).
- Einhaltung der einschlägigen nahrungsmittelrechtlichen Vorschriften (insbesondere Ausweisung von Allergenen sowie von alkoholhaltigen Speisen).

## 2. Verpflegungsangebot und –umfang

2.1 Es sind täglich drei wechselnde Standardgerichte entsprechend den durch den Pachtvertrag eingeräumten Konditionen vergünstigt für Beschäftigte abzugeben. Externe Besucher zahlen einen angemessenen Aufschlag, nämlich für ein Hauptgericht 1,00 €, für einzelne Komponenten entsprechend weniger.

Zu den Standardgerichten zählen zwei Hauptgerichte sowie ein Suppenggericht. Eine der Mahlzeiten muss als vegetarisches Gericht angeboten werden.

Die Beilagen der Hauptgerichte sind als separate Komponenten anzubieten, die der Gast frei wählen kann.

Ferner ist für alle vorstehenden Gerichte eine Vor- sowie Nachspeise bereitzustellen.

Darüber hinaus muss täglich ein frei kalkulierbares Frühstücksangebot zur Auswahl stehen.

Es können auch weitere Hauptgerichte und Snacks ohne Preisbindung angeboten werden (z. B. im Rahmen von Themenwochen und Aktionen).

2.2 Bewirtschaftung einer frei kalkulierbaren Rohkosttheke.

### 2.3 Angebot eines frei kalkulierbaren Veranstaltungsservices

Hierzu gehören standardmäßig Kaffee, Tee und übliche Kaltgetränke sowie belegte Brötchen. Umfang und Häufigkeit dieser Bewirtungen ergeben sich aus den jeweiligen im Kreishaus Meschede durchgeführten Veranstaltungen.

2.4 Zusätzlich kann die Kantine alkoholfreie Getränke, Nahrungs- und Genussmittel führen, für die während des Dienstes Bedarf besteht (Zwischenverpflegung). Die Veräußerung dieser Artikel ist auch im Rahmen eines Automatenverkaufes (Vending) denkbar.

## IV. Pachtbedingungen

### 1. Pachtzins

Eine Pachtzahlung erfolgt grundsätzlich nicht. Betriebskosten (siehe Nr. 2) sind vom Pächter grundsätzlich nicht zu tragen.

Für die Nutzung der Küche für externe Caterings wird ab einem noch festzulegenden Umfang eine monatliche Nebenkostenpauschale von 150 € fällig.

In regelmäßigen Abständen wird auf Grundlage des dem Verpächter vorzulegenden Jahresergebnisses der Kantinenbewirtschaftung entschieden, ob weiterhin von der Erhebung eines Pachtzinses und/oder von Betriebskosten ganz oder teilweise abgesehen wird. Zu diesem Zweck hat der Pächter/die Pächterin per 31. Dezember sowie 30. Juni eines Jahres dem Verpächter unaufgefordert eine aussagefähige betriebswirtschaftliche Auswertung auf Kostenstellenbasis vorzulegen, welche die Wirtschaftlichkeit des Kantinenbetriebs im Kreishaus Meschede abbildet.

Die Kosten der Unterhaltung und des Ersatzes an Einrichtungsgegenständen trägt bis zu einer Höhe von 300 € (brutto) Einzelanschaffungspreis die Pächterin bzw. der Pächter. Darüberhinausgehende Unterhaltungskosten, sofern diese trotz sorgfältiger Behandlung nicht zu vermeiden waren, trägt der Verpächter.

### 2. Kostenübernahme

Der Verpächter trägt die Kosten für:

- Energie und Wasser,
- Abfallentsorgung,
- tägliche Reinigung des Speisesaals,
- Kosten für die Leerung des Fettabscheiders,
- Instandsetzung und Ersatzbeschaffung von Ausstattungsgegenständen (ab 300 € Einzelanschaffungspreis).

### 3. Vertragslaufzeit und Kündigung

- Vertragsbeginn ist der 01.04.2024 / ggf. 01.05.2024.
- Der Vertrag ist jederzeit zum Quartalsende mit einer Frist von 6 Monaten ordentlich kündbar.
- Die Vertragslaufzeit beträgt maximal 20 Jahre.

### 4. Personal

Es wird darauf hingewiesen, dass es zu einem Eintritt in die Rechte und Pflichten aus den im Zeitpunkt des Übergangs bestehenden Arbeitsverhältnissen kommen kann (Betriebsübergang i.S.d. § 613a BGB).

Der Hochsauerlandkreis ist sich seiner besonderen sozialpolitischen Verantwortung als öffentlicher Arbeitgeber - auch hinsichtlich der Beschäftigung von schwerbehinderten Frauen und Männern - bewusst. Wünschenswert wäre die Beschäftigung von einer Mitarbeiterin oder einem Mitarbeiter i.S.d. § 72 SGB IX.

## V. Einzureichende Unterlagen

### 1. Kalkulationen

1.1 Es ist eine Kalkulation für drei - im Anhang aufgeführte - Gerichte vorzulegen.

1.2. Weiterhin ist ein frei kalkulierbares Angebot für die Bereiche Rohkost- und Verkaufstheke sowie Veranstaltungsservice und Frühstücksangebot vorzulegen.

1.3. Detaillierter Musterspeiseplan (Wochenplan) für insgesamt zwei Wochen inkl. Preisangaben und Informationen über den Einsatz von Frischwaren, Bioprodukten etc.

1.4. Es ist pro Hauptgericht ein kalkulatorischer Durchschnittspreis anzugeben. Bei einer nachträglichen Abänderung dieses Preises ist gem. § 72 Abs. 2 Nr. 4 LPVG NRW der Personalrat zu beteiligen. Es besteht jedoch die Möglichkeit, die Preise für die täglich wechselnden Gerichte um bis zu 0,50 € vom kalkulatorischen Durchschnittspreis zu variieren.

1.5. Angaben zum geplanten Marketingkonzept (z. B. Themenwochen).

### 2. Angaben zum/zur Bieter/in

2.1. Persönliche- und fachliche Voraussetzungen, Qualifikations- und Erfahrungsnachweise

2.2. Betriebswirtschaftliche Angaben zum eigenen Unternehmen: Umsatz der letzten zwei Jahre, durchschnittliche Beschäftigtenzahl, Mitarbeiterstruktur

2.3. Angaben zur Organisation (z. B. Betriebsführung, Management, Einkaufspolitik, vorgesehene Personalplanung / Personalstruktur)

### 2.4. Referenzen

Bitte nutzen Sie für Ihre Angaben das beigefügte Bieterformular (Anhang 1).

**Bitte wenden Sie sich zur Vereinbarung eines Besichtigungstermins der Kantine an uns.**

Die eingehenden Angebote werden nach folgenden Kriterien bewertet:

- Qualität und Vielseitigkeit der Speisen (Musterspeiseplan) 25%
- Preisgestaltung unter Berücksichtigung eines nachhaltig wirtschaftlichen Kantinenbetriebs 50 %
- Marketingkonzept / Kundenorientierung 25 %



Für Fragen stehen Ihnen folgende Personen gerne zur Verfügung.



Frau Hohmann  
Tel.: 0291 - 941419  
E-Mail: [Ulrike.Hohmann@hochsauerlandkreis.de](mailto:Ulrike.Hohmann@hochsauerlandkreis.de)



Frau Didam  
Tel.: 0291 - 941865  
E-Mail: [Josefine.Didam@hochsauerlandkreis.de](mailto:Josefine.Didam@hochsauerlandkreis.de)