

Leistungsbeschreibung

Ausschreibung Kantinen Pächter/in für den Zweckverband Müllverwertungsanlage Ingolstadt

1. Pachtgegenstand

Pachtgegenstand ist die Kantine des Zweckverbandes Müllverwertungsanlage Ingolstadt, Am Mailinger Bach 141, 85055 Ingolstadt/Mailing, Verpächter ist der genannte Zweckverband. Zur Kantine gehört der allgemeine Verpflegungsbetrieb (Küche, Speisesaal, Vorrats- und Aufenthaltsräume) sowie der Betrieb von Getränke- und Kaffeeautomaten.

2. Pachtzweck

Die Kantine dient der internen Versorgung mit preisgünstigen Speisen und Getränken der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Zweckverbandes Müllverwertungsanlage Ingolstadt sowie von externen Fremdfirmen. Auch Geschäftspartner und weitere Gäste sollen dort adäquat bedient werden.

3. Zeitpunkt und Dauer

Der Zweckverband Müllverwertungsanlage Ingolstadt sucht zum 01.07.2025 eine engagierte Pächterin oder einen engagierten Pächter für die Bewirtschaftung der Kantine am Mailinger Bach 141, 85055 Ingolstadt. Vertragslaufzeit: 5 Jahre plus Verlängerung um ein weiteres Jahr, falls der Vertrag nicht fristgerecht gekündigt wird. Die Kündigungsfrist beträgt 6 Monate vor Ablauf des Vertrags. Wird die Kantine einen Monat nicht betrieben und kann das Nichtbetreiben dem Verschulden des Pächters zugerechnet werden, so hat der Verpächter das Recht ohne Frist das Pachtverhältnis zu beenden.

4. Voraussetzungen

Der Zweckverband erwartet eine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastronomiebereich sowie eine mehrjährige Berufserfahrung. Idealerweise liegt ihr Geschäftsfeld im Betrieb einer Kantine, eines Speiselokals oder eines gehobenen Imbisses.

Sie führen die Kantine des Zweckverbands selbst vor Ort. Mit schmackhaften sowie günstigen Gerichten sollen Sie die Kantine zu einem gern aufgesuchten Treffpunkt der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter machen.

Darüber hinaus wäre vormittags eine Verpflegung mit Brotzeiten, kleinen Snacks und Kaffee in den Räumen unserer Kantine erwünscht. Eine angemessene Bewirtung von Geschäftspartnern und Gäste ist ebenfalls erwünscht. Das Bereithalten von Kanapees, Fingerfood und Gebäckstücken für Besprechungen und Konferenzen (Konferenzservice) runden das Anforderungsprofil ab. Zur Bewirtung zählt auch der Verkauf und von Getränken an die MA und Gäste, sowie die Konferenzteilnehmer des Zweckverbandes. Des Weiteren ist der Betrieb von einem Getränkeautomaten des Zweckverbandes zu gewährleisten. Den Automaten stellt der Getränkelieferant auf seine Kosten zur Verfügung.

5. Öffnungszeiten und Organisation

Der Pächter ist verpflichtet, die Kantine an Arbeitstagen, Montag – Donnerstag von mindestens 07:30 Uhr bis 15:30 Uhr, Freitag von 07:30 Uhr – 13:30 Uhr geöffnet zu halten. Bei den Öffnungszeiten handelt es sich um das Minimum. Der Pächter ist berechtigt, sowohl vor als auch nach den vorgegebenen Öffnungszeiten die Kantine zu betreiben. Die vereinbarten Öffnungszeiten sind lediglich als Kernzeiten zu verstehen. Das Mittagessen soll arbeitstäglich (Montag – Donnerstag) von 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr angeboten werden. Je nach Anforderung und Umfang sind dabei besondere Vereinbarungen zu treffen.

Der Pächter ist verpflichtet, die Kantine außerhalb der weiter oben genannten Zeiten offenzuhalten, wenn der Verpächter dies aus besonderen Gründen verlangt (z. B. Revisionen, Personalversammlungen, etc.). Der Verpächter verständigt in diesen Fällen den Pächter rechtzeitig. Das gilt auch bei sonstigen dienstlichen Maßnahmen, die erhebliche Auswirkungen auf den Kantinenbetrieb haben können (z. B. Personalausflüge). Die Reinigung der Kantine ist nach gesetzlichen Normen und Vorschriften durchzuführen.

Die Schließungen der Kantine an Arbeitstagen kann nur mit der Zustimmung des Verpächters vorgenommen werden.

Der Pächter ist verpflichtet, gemäß den Öffnungszeiten selbstständig den Kantinenbetrieb zu organisieren und Vertretungen im Rahmen der Sozialversicherungspflicht zu beschäftigen. Erbringt er diese Leistung nicht, steht dem Verpächter ein in Punkt 3 beschriebenes außerordentliches Kündigungsrecht zu.

Alle vereinbarten Konditionen, können in den Folgejahren nur in Abstimmung mit dem Kantinenausschuss angepasst werden. Insbesondere Qualitätsanpassungen und Prozessoptimierungen dienen als Grundlage zu einer partiellen Neubewertung.

6. Speisenangebot

Der Pächter verpflichtet sich, an den Öffnungstagen Montag bis Donnerstag ein in der Regel warmes Mittagessen herzustellen und anzubieten. Die Gerichte bestehen jeweils aus Suppe und Hauptgericht mit Beilagensalat oder Hauptgericht mit Beilagensalat und Nachspeise. Der Pächter kann weitere Gerichte a la carte zu einem angemessenen Preis bereitstellen. Es sollen mindestens zwei Hauptgerichte (eines davon vegetarisch oder vegan) mit jeweils einem kleinem Beilagensalat angeboten werden. Sollte einem MA ein Mittagsangebot nicht zusagen, so ist ihm ein Alternativgericht entweder aus dem a la Carte-Menü, oder aus einer speziellen Zusammenstellung für den vereinbarten Mittagstarif anzubieten.

Alle angebotenen Gerichte müssen den modernen, ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen entsprechen, ernährungsphysiologisch geeignet, abwechslungsreich, geschmackvoll zubereitet und angerichtet sowie mengenmäßig ausreichend sein. Besonderer Wert wird auf ein Speisenangebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten gelegt. Wir erwarten eine Lebensmittelauswahl, die am Ziel einer gesundheitsfördernden Ernährung orientiert ist, eine nährstoffschonende Zubereitung, Abwechslung und Vielfalt im Speiseplan sowie bevorzugt eine Verwendung von regionalen Produkten.

Die Suppe soll in der Regel nicht aus kochfertigen Produkten hergestellt werden. Täglich sind als Standardgericht mindestens zwei warme Hauptgerichte mit Beilagen anzubieten, die aus Gemüse (in der Regel Frischgemüse), Salaten oder anderen gleichwertigen Nahrungsmitteln zu bestehen haben. Jedes Fleischgericht soll wenigstens 120 g Fleisch (Endgewicht) enthalten.

In fleischlosen Gerichten muss eine gleichwertige Eiweißmenge enthalten sein. Aus Innereien zubereitete Gerichte sollen wöchentlich höchstens einmal angeboten werden.

Der Pächter hat für die Standardgerichte einen wöchentlichen Speiseplan aufzustellen. Der Speiseplan ist spätestens bis Freitagmittag jeder Woche in den entsprechenden Foren zu veröffentlichen.

Für die Zubereitung aller Speisen dürfen nur einwandfreie Grundstoffe verwendet werden.

Der Pächter ist berechtigt und verpflichtet, die Brotzeittheke zu bewirtschaften. Dort dürfen Getränke, Nahrungs- und Genussmittel verkauft werden, die typischerweise zu einer solchen Einrichtung gehören und zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt sind. Die für den Betrieb einer derartigen Einrichtung geltenden gesetzlichen und hygienischen Vorschriften sind einzuhalten. Die vom Pächter festgesetzten Preise für die Waren, die an der Brotzeittheke verkauft werden (Thekenpreise), haben den Pachtzweck zu berücksichtigen und müssen angemessen sein. Die Preise für die Brotzeittheke werden durch gesonderten Aushang bekanntgegeben.

Der Verpächter ist berechtigt, einzelne Waren, Warenarten oder Warengruppen vom Verkauf in der Kantine auszuschließen. Unzulässig ist insbesondere der Verkauf von Alkohol im Speisesaal und an der Brotzeittheke.

Eine anderweitige Gestaltung des Angebotes kann nur in Absprache mit dem Verpächter erfolgen.

Weitere Gerichte können nach Absprache mit dem Verpächter zu einem dem Charakter eines Kantinenbetriebes und den Pachtbedingungen angemessenen Preis angeboten werden. Musterspeisepläne und die Preisliste für Getränke als Muster und Vergleichsmöglichkeit finden Sie am Ende der Seite.

Gegenstand des Kantinenbetriebes ist auch ein Konferenzservice in den Räumen der Dienstgebäude. Dieser Service soll in der Zeit von 07:30 Uhr bis 15:30 Uhr angeboten werden und zumindest die Versorgung mit heißen und kalten Getränken, sowie Brötchen bzw. Kleingebäck enthalten. Der Pächter bestimmt den Getränkelieferanten sowie die Aufstellung von Getränkeautomaten.

Der Verpächter übernimmt keinerlei Gewähr für eine bestimmte Zahl von Essensteilnehmern, für bestimmte Umsätze oder die Höhe des Reingewinns beim Betrieb der Kantine einschließlich der Brotzeittheke.

Der Verpächter ist berechtigt, den gesamten Betrieb der Kantine jederzeit zu überwachen. Die Mitglieder des Kantinenausschusses des Zweckverbandes haben das Recht, auch die nicht allgemein zugänglichen Pachträume unter Hinzuziehung des Pächters zu betreten, um den Verpflichtungen des Verpächters nachkommen zu können oder um die Erfüllung der vertraglichen Verpflichtungen des Pächters zu überwachen. Die Räume dürfen auch ohne Beteiligung des Pächters betreten werden, wenn Gefahr in Verzug oder der Pächter nicht innerhalb einer angemessenen Frist bereit ist, die Mitglieder des Kantinenausschusses zu begleiten. Die genannten Personen haben außerdem zu jeder Zeit das Recht, Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittelvorräte und der angebotenen Speisen sowie die Sauberkeit der verpachteten Räume und des Inventars zu überprüfen.

7. Konzept

Im Rahmen der Angebotsabgabe ist ein detailliertes Konzept zur Bewirtschaftung der Kantine vorzulegen. Das Essen ist vor Ort in der Küche der Kantine zuzubereiten. Das Konzept soll insbesondere Angaben zu folgenden Punkten enthalten:

- Angaben zum vorgesehenen Personal (Anzahl und Qualifizierung der Mitarbeitenden) und beispielhafte Personaleinsatzplanung für eine Woche
- Prozentualer Anteil verwendeter Bio-Produkte, saisonaler und regionaler Produkte, sowie von Produkten aus fairem Handel.
- Vierwöchiger Speiseplan sowie eine Übersicht über die übrigen in der Kantine geplanten Speisen und Getränke.
- Gestaltung des Konferenzservices

Die Pächterin bzw. der Pächter ist verpflichtet einen Hygieneplan zu erstellen. Dieser muss dem allgemeinen, für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gültigen Standard entsprechen. Ein geeignetes Feedbacksystem für Anregungen und Beschwerden der Kantinengäste ist einzurichten.

8. Preisgestaltung und Einnahmen des Kantinenpächters

Bei der Preisgestaltung hat der Pächter die Zwecke der Kantine als soziale Einrichtung für die Mitarbeiter des Zweckverbandes, die günstigen Pachtbedingungen sowie die zusätzlichen Leistungen des Verpächters zu berücksichtigen.

Die Bezahlung sollte neben Bargeld über alternative bargeldlose Bezahlmethoden möglich sein. Die Gestellung der Kasse sowie des daran angeschlossenen Abrechnungssystems übernimmt der Verpächter.

1. Geschäftsmodell mit dem Verpächter

Der Pächter hat im beschriebenen Zeitkorridor die Kantine zu bewirtschaften und die Speisen zu wirtschaftlichen Preisen an die Mitarbeiter des Zweckverbands anzubieten. Hierbei stellt der Pächter dem Verpächter eine prüffähige Rechnung, die Bezahlung wird per Banküberweisung durchgeführt. Das Zahlungsziel beträgt 30 Tage.

a) Konferenzservice für Gäste des Zweckverbands

Der Konferenzservice kann durch die Pächterin bzw. der Pächter monatlich mit dem Zweckverband abgerechnet werden. Veranstaltungen bzw. Besprechungen bis 10 Personen sind als Regelfall und 4 x wöchentlich einzukalkulieren.

b) Verkauf von Mittagessen an die Mitarbeiter des Zweckverbands

Die Hauptgerichte sollen als Pauschale angeboten werden. Die Hauptgerichte dürfen maximal 9,50 € kosten. Dem Mitarbeiter werden direkt 4,50 € berechnet. Der Pächter stellt den Differenzbetrag zwischen dem vom Kantinenausschuss festgelegten Mitarbeiterpreis und dem vom Pächter veranschlagten Gesamtpreis einen Monat verzögert dem Verpächter in Rechnung und bekommt diesen als Zuschuss. Beizulegen sind schriftliche Nachweise durch das Kassenjournal, interne Mitarbeiter müssen dies per individuellem Stempelchip nachweisen. Als Planungsunterstützung für den Pächter sollen bis 9:00 Uhr desselben Tages die Anzahl der Mittagessen über ein Portal angemeldet werden. Der

Kantinausschuss legt auch in den Folgejahren den Eigenanteil Mitarbeiter fest, der Gesamtpreis wird nach Anzeigen des Pächters mit dem Verpächter verhandelt. Die Anlage wird Bestandteil des Vertrags.

c) Bewirtung bei Personalversammlungen

Der Personalrat des Zweckverbands beruft regelmäßig (meistens zweimal im Jahr) eine Personalversammlung ein. Bei dieser Personalversammlung erhalten die anwesenden Mitarbeiter des Zweckverbands kleine Speisen (z.B. Kuchen, Gebäck, Wurstsalat etc.) und Getränke (Wasser, Softdrinks, Kaffee, etc.). Die Bezahlung übernimmt der Zweckverband.

d) Bewirtung von externen Gästen in der Kantine

Sollten externe Gäste den Zweckverband besuchen ist über die Mittagszeit auch eine Bewirtung dieser mit einem Mittagessen möglich. Die Bezahlung übernimmt der Zweckverband nach Rechnungsstellung durch den Pächter.

e) Jährlicher garantierter Grundbetrag

Der Pächter erhält vom Verpächter ein jährliches Fixum, das im ersten Jahr 35.000,00 € beträgt. Der jährlich garantierte Grundbetrag wird zu zwölf gleichen Teilen im entsprechenden Folgemonat an den Pächter ausgezahlt, wenn der Pächter die Kantine im vorangegangenen Monat (Leistungsmonat) zu mindesten 70% geöffnet hatte. Der Betrag wird dem Pächter ohne Rechnungsstellung monatlich nach 1/12 überwiesen. Um Schwankungen und die übliche Erhöhung der Lebenshaltungskosten auszugleichen, wird dieser Wert mit dem Verbraucherpreisindex (VPI) nach dem Deutschen Statistischen Bundesamt (destatis) indexiert. Eine Angleichung würde jährlich ab 01.03. eines Jahres wirksam werden, sofern das Vertragsverhältnis weiter besteht. Dieser Grundbetrag wird pro Arbeitstag (5 Arbeitstage pro Woche) um 150,00 Euro gekürzt, sollte der Pächter aufgrund von Krankheit oder anderweitigen Versäumnissen keinen Ersatz organisiert haben (Organisationsverschulden).

2. Zusätzliche Einnahmequellen durch weitere Geschäftsfelder

a) Zusätzlicher Verkauf Mittagessen an externe Personen

Bei der Preisgestaltung für ein Mittagessen für Mitarbeiter von Fremdfirmen und sonstigen Personen, die sich auf dem Gelände des Zweckverbands aufhalten dürfen, ist der Pächter frei. Er darf diesem Personenkreis das Mittagessen zu einem selbstgewählten Preis verkaufen.

b) Frühstücks-/ bzw. Brotzeitverkauf am Vormittag

Der Kantinenbetreiber ist berechtigt, von Montag- bis Freitagvormittag Brotzeiten, kleine warme Mahlzeiten und Getränke an die Mitarbeiter und an sonstige Personen auf dem Betriebsgelände zu verkaufen.

c) Getränkeverkauf

Der Verkauf von Getränken soll vom Kantinenbetreiber eigenverantwortlich organisiert werden. Der Getränkelieferant ist selbst zu wählen. Auch die Bestückung des Getränkeautomaten ist zu übernehmen, sowie die Bereitstellung von Konferenzgetränken, die den Konferenzservice begleiten sollen. Die Konferenzgetränke sind monatlich dem Zweckverband in Rechnung zu stellen.

3. Zusammenschau einer beispielhaften Einnahmenrechnung auf Jahresbasis

Bezeichnung	Annahmen	Jährliche Schätzung (€)
1a) Konferenzservice**	75 Tage, 15 Euro p. Veranstaltung	7.515 €
1b) Verkauf Mittagessen an MA**	176 Tage (MO-DO), 7,50 € p. Mittagessen, 14 Essen täglich	18.480 €
1c) Bewirtung bei Personalversammlungen*		1.000 €
1d) Bewirtung von Gästen im Haus*		5.000 €
1e) Jährlicher garantierter Grundbetrag		35.000 €
2a) Zusätzlicher Verkauf Mittagessen an externe Personen**	176 Tage (MO-DO), 7,50 € p. Mittagessen, 5 Essen täglich	6.600 €
2b) Brotzeitverkauf am Vormittag**	220 Tage (MO-FR), 2,50 € p. Brotzeit, 10 Brotzeiten täglich	5.500 €
2c) Getränkeverkauf*		1.000 €
GESAMT		80.095 €

* durchschnittlichen Vergangenheitsbeträge

** Prognose aufgrund von Annahmen

Die angegebenen Werte beruhen auf plausiblen Schätzungen und Vergangenheitswerten und stellen eine beispielhafte Einnahmenschätzung dar. Auf keinen Fall verpflichtet diese Zusammenschau den Verpächter bei Nichteintreffen der Werte zur Leistung von Zahlungen oder Schadensersatz.

9. Aufwendungen des Verpächters

Der Verpächter übernimmt die bauliche Instandhaltung des Pachtgegenstandes im Rahmen der zur Verfügung stehenden Haushaltsmittel. Der Verpächter erbringt zum Betrieb des Pachtgegenstandes in stets widerruflicher Weise folgende zusätzliche Leistungen:

- Heizung, Gas, Beleuchtung, Lüftung in der Küche;
- Energieversorgung, Kalt- und Warmwasser;
- Abfall- und Abwasserbeseitigung;
- Reinigung des Speisesaals (Fußboden, Türen, Fenster); ausgenommen sind Tische und Stühle;
- Mitbenutzung der Fernsprechanlage des ZV (ausgenommen Fernsprechgebühren).

10. Leistungen des Zweckverbands

Wir bieten eine funktionsfähige, komplett ausgestattete Küche mit Neben- und Sozialräumen. Personal wird nicht gestellt.

Eine Pacht wird nicht erhoben, Betriebskosten (Wasser, Heizung, Strom), sowie die Wartung der Gebäudetechnik und der Geräte werden vom Zweckverband übernommen. Geschirr, Besteck und Einrichtungsgegenstände der Küche und des Speisesaals werden gestellt.

Diese Leistungen werden unter der Voraussetzung übernommen, dass die dadurch erzielten Einsparungen vom Pächter zur Niedrigerhaltung der Kantinenpreise und der Preise am Verkaufsstand verwendet werden.

11. Gesetzliche Bestimmungen, Buchführungspflichten

Die Pächterin bzw. der Pächter hat für den Betrieb der Kantine Bücher nach den handels- und steuerrechtlichen Bestimmungen zu führen.

12. Personaleinsatz, Hilfskräfte

Der Pächter stellt das für den Kantinenbetrieb erforderliche Personal auf seine Kosten sozialversicherungspflichtig als Arbeitgeber ein. Für die Aufrechterhaltung des definierten Kantinenbetriebs ist der Pächter auch in Urlaubs- und Krankheitsphasen verantwortlich, für diesen Fall hat der Pächter für qualitativ gleichwertigen Ersatz zu sorgen. Eine Nichtbesetzung geht zu finanziell anteilmäßigen Lasten des Pächters. Eine dauerhafte Unterverpachtung (mehr als ein Arbeitstag pro Woche außerhalb der Urlaubs- und Krankheitsphase) ist nicht gestattet. Der Pächter ist verpflichtet, neben dem Zweckverband Müllverwertungsanlage Ingolstadt weitere Auftraggeber zu haben. Sollte innerhalb des bestehenden Vertragsverhältnisses der Fall eintreten, dass der Zweckverband Müllverwertungsanlage Ingolstadt der einzige Auftraggeber des Pächters ist, so ist der Zweckverband unverzüglich darüber zu informieren.

13. Kundenkreise/Anzahl der Essen

Bei Zweckverband Müllverwertungsanlage Ingolstadt arbeiten ca. 130 Personen. Weiterhin steht die Kantine auch den Anlieferern, Fremdfirmen die in der MVA Ingolstadt tätig sind, Mitarbeitern der Zentralkläranlage etc. offen.

Es sind derzeit zwischen 13 und 17 Essen pro Tag zu erwarten.

Auch Gäste der MVA werden regelmäßig in der Kantine durch die Verpächterin bewirtet. Des Weiteren finden in den Räumlichkeiten der Kantine zweimal jährlich die Personalversammlung der Zweckgemeinschaft statt. Diese ist einzuplanen und die Speisen und Getränke sind nach bekannten Bedingungen mit der Verpächterin abzurechnen.

14. Vergabe

Der Kantinenbetrieb wird nach IMBek „Vergabe von Aufträgen im kommunalen Bereich“ öffentlich als Verhandlungsvergabe in einem zweistufigen Verfahren, also mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb ausgeschrieben. Die Teilnahme am Teilnahmewettbewerb ist für den Anfragenden kostenneutral und unverbindlich. Der Zweckverband MVA übernimmt somit keine Kosten, die dem Anfragenden im Zusammenhang mit dem Teilnahmewettbewerb entstehen. Die Teilnahmeanträge können über die e-Vergabepattform „Deutsche eVergabe“, oder elektronisch via E-Mail (vergabe@mva-ingolstadt.de) übermittelt werden.

Die geeigneten, min. fünf verbleibenden Bewerber werden dann zur Konzeptabgabe aufgefordert. Im ersten Bewertungsschritt wird der Kantinenausschuss des Zweckverbandes MVA dieses eingereichte Konzept über die Leistungsbewertungsmatrix (-> siehe Vergabeunterlagen) bewerten. Das Konzept soll eine Abhandlung über eine vierwöchige Speisenpalette, Brotzeitgestaltung, Konferenzservice sowie die Auswahl an Getränken beinhalten. Daneben sollen auch die Preise für die Waren bereits festgelegt werden. Bewertet werden bei den vorgelegten Konzepten die Eigenschaften Gestaltung Speisenvielfalt Mittag mit 40 Punkten, Getränkeauswahl, Gestaltung Brotzeit, Gestaltung Konferenzservice sowie der Preis der einzelnen Leistungen mit jeweils 15 Punkten.

Im Anschluss nach dieser Auswertung werden im zweiten Schritt die drei besten Bieter im Rahmen einer Teststellung ausgewählte Gerichte für eine Geschmacksprobe zubereiten. Diese

werden vom Kantinenausschuss nach der Leistungsbewertungsmatrix (-> siehe Vergabeunterlagen) bewertet. Den Zuschlag erhält das Angebot mit der besten Gesamtbewertung laut Auswertung beider Bewertungsschritte. Die Geschmacksprobe der unterlegenen Bieter wird entschädigt.

15. Besichtigung

Falls Sie ein Angebot einreichen wollen, bitten wir Sie oder eine beauftragte Person einen Termin für eine Objektbesichtigung zu vereinbaren (Ansprechpartner: Maximilian Labermeyer, Tel.:0841/378-4885, maximilian.labermeyer@mva-ingolstadt.de).

16. Angebotseröffnung

Die Angebote werden bis zur ausgeschriebenen Frist mit Eingang gewertet. Verspätet eingegangene Angebote können nicht mehr berücksichtigt werden.

Ingolstadt, 06.12.2024

Robert Meisner

Geschäftsleitung