

Ausschreibende Stelle:
Stadt Konstanz
Hochbauamt
Untere Laube 24
78462 Konstanz

Ansprechpartner:
Patrick Braun
Patrick.Braun@konstanz.de

EXPOSÉ

Ausschreibung Remisen (Gastronomie)
Sankt-Stephans-Platz 41, 78462 Konstanz



Einführung

Die Stadt Konstanz möchte eine Aufwertung des Sulgerareals in der Altstadt erreichen. Um dieses Vorhaben umzusetzen, soll das historische und in Städtischer Hand befindliche Remisengebäude saniert und umgebaut werden. Durch die angedachte Nutzung als Gastronomie-/ und Eventlocation soll zudem auch ein Mehrwert für die Konstanzer Einwohner und Besucher geschaffen werden. Die Pachtbedingungen sowie Anforderungen an den zukünftigen Pächter werden im Folgenden näher dargestellt.

Zum Gebäude

Die Stadt Konstanz ist seit 2022 Eigentümerin des Gebäudes „Stephanshaus“ und mit diesem auch der nebenstehenden Remise am Sankt-Stephansplatz 41. Sowohl das Stephanshaus als auch das Remisengebäude stehen auf Städtischem Grund und Boden.

Das Remisengebäude hat eine Grundfläche von ca. 150 m². Im vorderen Teil des Gebäudes ist eine Städtische Nutzung vorgesehen. Im hinteren Teil des Gebäudes befindet sich die potentiell zu verpachtende Gastronomiefläche. Abgetrennt werden die zwei Bereiche durch die WC-Räume in der Mitte des Gebäudes und werden gemeinschaftlich genutzt. Die Gesamtfläche der zu verpachtenden Fläche beträgt ca. 90 m². Das Gebäude befindet sich in einem renovierungsbedürftigen Zustand.

Lage

Das Gebäude liegt im Bereich der Konstanzer Altstadt gegenüber der Sankt Stephanskirche. Entlang der Vorderseite des Gebäudes verläuft die Fußgängerzone als Verbindung zwischen der Unteren Laube und der Wessenbergstraße. Durch die gute Anbindung des ÖPNV entlang der Unteren Laube sowie der Nähe zur Konstanzer Altstadt entlang der Wessenbergstraße, befindet sich das Objekt an einem gut frequentierten Durchgangsweg für Passanten und Touristen. Durch die Öffnung eines Gebäudeteils im mittigen Bereich der Remisenfläche hin zur Wessenbergstraße, soll es zukünftig zu zusätzlichem Durchgangsverkehr entlang der Remise kommen.

Nutzungszweck

Geschlossen werden soll ein Pachtvertrag über die Verpflichtung für die gastronomische Bewirtschaftung der Räumlichkeit. Es wird ausdrücklich vereinbart, dass die Nutzung ausnahmslos „rauchfrei“ sein darf. Die Räume sollen zudem als Eventlocation für dritte buchbar sein. Der Pachtgenstand ist zurzeit nur zur Nutzung als Lagerfläche geeignet. Der Pächter wird daher etwaige für die von ihm beabsichtigte Nutzung des Mietgegenstandes als Gastronomiebetrieb notwendigen Genehmigungen auf seine Kosten und sein Risiko beantragen.

Pachtvertrag/Laufzeit

Mit dem Pächter soll ein 10-jähriger Pachtvertrag über den Betrieb der gastronomischen Bewirtschaftung abgeschlossen werden. Eine Verlängerung im Rahmen eines Optionsrechts um weitere 5 Jahre ist vorgesehen (mit angepasstem Pachtzins).

Pachtzins

Der Pachtzins besteht aus einer Festpacht sowie einer Investitionsbeteiligung, welche für die notwendigen Umbaumaßnahmen und zur Herrichtung des Gebäudes zu leisten sind.

- Investitionsbeteiligung: Der Pächter investiert in die notwendigen Umbaumaßnahmen des Vertragsobjekts an Dach und Fach sowie den Toilettenanlagen mindestens 100.000,00€. Bewerber sind aufgefordert ggf. eine höhere Investitionsbeteiligung anzubieten. Das Pachtangebot (Anlage 1) ist deshalb zwingend schriftlich mit den Bewerbungsunterlagen abzugeben.
- Festpacht: Für das Vertragsobjekt wird eine Festpacht von 6,00€/qm festgelegt. Bewerber sind aufgefordert ggf. eine höhere Festpacht in € je qm anzubieten. Das Pachtangebot (Anlage 2) ist deshalb zwingend schriftlich mit den Bewerbungsunterlagen abzugeben.

Vergabe der Aufträge zur Investitionsbeteiligung der Umbaumaßnahme

Der Pächter hat im Rahmen der Investitionsbeteiligung vor Auftragsvergabe der einzelnen Gewerke je mindestens 3 Angebote einzuholen und diese dem Hochbauamt zur Prüfung vorzulegen. Welche Gewerke hierbei unter die Investitionsbeteiligung fallen erfolgt in Absprache mit dem Hochbauamt.

Öffentliche Lasten und Betriebskosten

Der Pächter trägt zusätzlich zur oben genannten Pacht alle auf den Vertragsgegenstand entfallenden öffentlichen Lasten, Betriebs- und Nebenkosten nach §§ 1, 2 der jeweils gültigen Betriebskostenverordnung.

Nachunternehmer/Subunternehmer/Mindestlohn

Eine Unterverpachtung des Betriebs oder von Betriebsteilen an andere selbständige Unternehmen ist nicht zulässig. Der Pächter verpflichtet sich, alle beschriebenen Leistungen im eigenen Namen, auf eigene Rechnung und ausschließlich selbst mit seiner Firma durchzuführen. Die Überlassung oder Abtretung von Aufträgen an Dritte sowie die Unterbeauftragung von Drittunternehmen zur Erbringung von Gastronomie-/Cateringleistungen ist grundsätzlich ausgeschlossen und darf nur im begründeten Einzelfall mit schriftlicher Zustimmung der Verpächterin durch Dritte erfolgen. Rechtliche Bestimmungen im Hinblick auf Arbeitnehmerüberlassung und Mindestlohn sind zwingend einzuhalten.

Gebäudeausstattung und Betriebsinventar

Die Räumlichkeiten werden leer verpachtet. Von der Verpächterin werden ggf. lediglich die notwendigen Anschlüsse als Grundausstattung hergerichtet. Der Pächter hat die Räume auf eigene Kosten mit Möbeln auszustatten. Bei der Planung und Ausführung der Ausstattung hat der Pächter darauf zu achten, dass diese zum Gesamtbild passen und den besonderen Charakter des Gebäudes unterstreicht.

Der Pächter wird die Räumlichkeit mit den für die Erfüllung des Vertragszwecks benötigten Betriebsmitteln wie Inventar, Mobiliar, Geschirr, Besteck, und Tischwäsche etc. in einer für den Vertragszweck und seinem Bewerberkonzept erforderlichen Menge und Qualität auf eigene Kosten ausstatten.

Gastronomische Anforderungen an den Pächter

Es ist ein kulinarisch wertiges und zu marktüblichen Preisen wirtschaftlich leistbares Speisespektrum von „gut und preiswert“ anzubieten. Alle Speisen sollen frisch und mit möglichst geringen Convenience-Graden zubereitet werden. Es soll Saisonware verarbeitet werden, falls möglich bezogen von Erzeugern aus der Region mit umweltverträglichen und artgerechten Zucht- und Anbaumethoden, idealerweise aus ökologischem Anbau.

Einzureichende Unterlagen

Die Bewerber haben eine schriftliche und digitalisierte Bewerbung (PDF) in deutscher Sprache mit folgenden Unterlagen einzureichen:

- Pachtangebot zur Investitionsbeteiligung (Anlage 1)
- Pachtangebot zur Festpacht (Anlage 2)
- Aussagekräftiges Gastronomisches Konzept
- Polizeiliches Führungszeugnis (nicht älter als 3 Monate)
- Berufliche Qualifikation / Referenzen (falls vorhanden)
- Schufa-Auskunft (nicht älter als 3 Monate)
- Bei Unternehmen: Handelsregisterauszug

Hinweis:

Es handelt sich bei dieser Ausschreibung um eine öffentliche und unverbindliche Aufforderung zur Abgabe von Angeboten für ein Pachtverhältnis. Die Bestimmungen von VOB/VOL sowie der KonzVgV finden keine Anwendung. Die Vergabeentscheidung der Gemeinde ob, wann, an wen und zu welchen Konditionen verpachtet wird, ist freibleibend. Die Bewerbungsfrist endet am 03.05.2024 (Ausschlussfrist). Die Vergabeentscheidung ist dabei nicht an das Höchstgebot gebunden.

Lageplan Remisengebäude:

