

# Ausschreibung Pachtvertrag Gaststätte „Waldklause“

## A. Kurzinformation

### I. Leistungsgegenstand

Pachtobjekt – Eckdaten

#### 1. Lage

- Teilfläche vom Flurstück 1488/6 der Gemarkung Annaberg mit der Bezeichnung „Stadtpark 1“  
Gelegen im Stadtpark an der Parkstraße



## 2. Pachtobjekt

### 2.1. Räume und Flächen

#### Kellergeschoss

Getränkelager	7,60 m <sup>2</sup>
Kühlraum	6,20 m <sup>2</sup>
Gemüse Keller	4,75 m <sup>2</sup>

#### Erdgeschoss

Küche	16,00 m <sup>2</sup>
Ausgabe	5,56 m <sup>2</sup>
Raum	5,60 m <sup>2</sup>
Herren WC und Urinale	5,43 m <sup>2</sup>
Damen WC	5,40 m <sup>2</sup>
Personal WC	1,10 m <sup>2</sup>
Flur	7,65 m <sup>2</sup>

#### Dachgeschoss

Gaststätte	29,21 m <sup>2</sup>
Bierstube	14,28 m <sup>2</sup>
Umkleieraum Personal	2,66 m <sup>2</sup>
Flur	2,20 m <sup>2</sup>

Außenflächen ca. 500,00 m<sup>2</sup>

## **2.2. Ausstattung**

### Gaststube 1. Obergeschoss

16 Stühle/  
10 fest eingebaute Bänke  
5 Tische

### Kleine Gaststube 1. Obergeschoss

1 Tresenverkleidung und Gläserbuffett  
3 fest eingebaute Bänke  
5 Polsterstühle  
1 Tisch

### Fußbodenbelag

Gaststube; Kleine Gaststube, Treppenaufgang  
Nadelfilz grau vertikal Farbe 235  
Umkleideraum-glattflächiger, wasserundurchlässiger, wischfester Bodenbelag

### Küche im Erdgeschoss

1 Wandabzugshaube mit Beleuchtung und Motoren  
1 Warmwasserboiler „Vaillant“  
1 Handwaschbecken Porzellan  
1 Einhandmischer für Handwaschbecken

### Sanitärbereich

2 Toilettentüren, 2 Blendrahmen,  
2 Zimmertürgarnituren, Lüfterverkleidung  
1 5-L E Speicher Untertisch mit Niederdruck  
Einhandmischer MM Abex –

### Kellerbereich:

1 Hauswasseranlage

### Außenbereich:

4 Biergartentische- Rundholz massiv-defekt  
8 Biergartenbänke- Rundholz massiv-

## **2.3. Betriebskosten**

Im Sinne der Anlage 3 zu § 27 Abs.1 der Zweiten Berechnungsverordnung wurde eine Betriebskostenpauschale in Höhe von 45,00 € monatlich ermittelt. Sie beinhaltet die laufenden öffentlichen Lasten, Kosten für Straßenreinigung, Schornsteinreinigung, Gebäudeversicherung, Wartung der Nachspeicheröfen und Feuerlöscher sowie die Dachrinnenreinigung. Betriebskosten werden entsprechend des Anfalls berechnet. Diese sind nach derzeitigem Stand umsatzsteuerfrei.

II. Interessenten haben **bis spätestens 29.07.2022** einen Teilnahmeantrag entsprechend VI dieser Ausschreibung sowie ein Nutzungskonzept bei der ausschreibenden Stelle abzugeben oder an diese zu senden.

III. Auskünfte und Antworten auf Anfragen von Teilnehmern werden an alle bekannten Interessenten schriftlich erteilt. Erfolgt der Download der Ausschreibungsunterlagen anonym, gibt es keine Möglichkeit der Benachrichtigung bei Änderungen der Ausschreibungsunterlagen, Beantwortung von Anfragen, Fristverschiebungen oder dergleichen. Kontaktperson und ausschreibende Stelle für die Stadt ist:

**Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz**  
**Vergabestelle / Zi. 2.20**  
**Markt 1**  
**09456 Annaberg-Buchholz**  
**Telefon: 03733/425-240**  
**Email: vergabestelle@annaberg-buchholz.de**

Hinweise zum Datenschutz in Vergabeverfahren finden Sie unter [https://www.annabergbuchholz.de/media/Hinweise\\_zum\\_Datenschutz.pdf](https://www.annabergbuchholz.de/media/Hinweise_zum_Datenschutz.pdf).

Die Entscheidung über die Vergabe ist für den 06.09.2022 durch den Verwaltungsausschuss geplant. Dazu wird dann der bestplatzierte Bewerber aus dem Auswahlverfahren zur Vorstellung eingeladen.

#### **IV. Die Auswahlkriterien sind:**

1. Qualität des Nutzungskonzeptes für die Innenräume und das Außengelände. Der Imbisscharakter der Waldklause ist vordergründig zu erhalten. Zum Nutzungskonzept zählen auch mögliche Gestaltungselemente, die dem Umfeld des Tiergeheges als attraktives Ausflugsziel angemessen sind.
2. Referenzen über bereits geführte Gaststätten/Imbissangebote
3. Höhe der Pacht

V. Die Bewerber/Bieter erstellen Angebote ausschließlich in Ihrem eigenen Interesse und Namen. Sämtliche mit der Angebotserstellung verbundenen Kosten haben die Bewerber / Bieter selbst zu tragen. Es werden keine Kosten ersetzt.

VI. Um am Auswahlprozess teilzunehmen, sind vom Pachtinteressenten folgende Unterlagen einzureichen:

1. ausgefüllter und unterschriebener Bewerberbogen mit einer Eigenerklärung zur Zuverlässigkeit (Anlage 1)
2. aussagefähiges Nutzungskonzept, welches detaillierte Angaben zur Innen- und Außengastronomie sowie einer attraktiven Gestaltung der Außenanlagen beinhaltet
3. nachvollziehbare, realistische Gesamtkalkulation
4. Qualifikation des Bewerbers sowie vorhandene Referenzen
5. Bankbestätigung, dass der Pachtinteressent wirtschaftlich in der Lage ist, die Gaststätte und Außenanlage bedarfsgerecht zum gastronomischen Betrieb zu bestücken.

## **B. Vorgaben:**

- **Pachtbeginn : 01.10.2022**
- der Pächter ist eigenständiger Abnehmer von Strom und Wasser (Gas liegt nicht an)
- **Pachtdauer: mindestens 5 Jahre mit Verlängerungsoptionen, die Pachtdauer ist letztlich abhängig von der Qualität des Nutzungskonzeptes, dem Pachtzins sowie den Vorstellungen des Pächters.**
- **Pacht:**  
Eine nachvollziehbare, realistische Gesamtkalkulation ist vorzulegen.  
Angestrebt wird eine monatliche Mindestpacht für den Zeitraum von April bis Oktober in Höhe von 600,00 € und den Monaten Januar bis März sowie November/Dezember von 300,00 €. Nach derzeitigen Stand sind die Pacht und die Vorauszahlung der Betriebskosten umsatzsteuerfrei.  
Auch Angebote unterhalb der Mindestpacht werden bei entsprechender Begründung gewertet.  
Die der Kalkulation zugrundeliegende Pachtdauer ist anzugeben.
- **Sonstiges:**  
Der über die Pachtfläche im Außengelände verlaufende Weg, ist für die Öffentlichkeit frei zu halten.

## **C. Aufgaben und Pflichten des Pächters:**

Idealerweise Erfahrungen im Gastronomiebereich.

Der Pächter hat die Gaststätte auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko zu betreiben. Er hat im eigenen Namen notwendige Bewilligungen einzuholen und alle behördlichen und gesetzlichen Aufgaben/Vorschriften zu erfüllen. Er zeigt Bereitschaft, eventuell erforderliche Instandsetzungsarbeiten in der Gaststätte auf eigene Kosten durchzuführen.

## **D. Bewertungskriterien:**

Voraussetzung für die Teilnahme ist die Erfüllung der Eignungskriterien. Der Bewerber/Bieter hat daher zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe alle Eignungsnachweise vorzulegen und alle für die Beurteilung der Eignung notwendigen zusätzlichen Auskünfte unverzüglich zu erteilen.

### **Die Bewertung erfolgt auf Basis der Kriterien:**

#### **Kriterium 1: Qualität Nutzungskonzept - Innenräume und Außengelände (Gewichtung 35 %)**

- Ausführliche Darstellung zur Führung der gastronomischen Angebote (Speisen und Getränke)
- Öffnungszeiten
- Veranstaltungen am Wochenende für die Zielgruppe von Familien

#### **Kriterium 2: Referenzen (Gewichtung 25 %)**

- idealerweise mehrjährige Erfahrungen im Gastronomiebereich

#### **Kriterium 3: Höhe der Pacht (Gewichtung 40 %)**

- Nachvollziehbarkeit der Kalkulation
- Einschätzung und Vorstellung zur Pachthöhe und Pachtzeit