

Beschlussvorlage

Organisationseinheit Amt für Hochbau und Gebäudemanagement	Datum 22.04.2014	Drucksachen-Nr. 2014/063
---	---------------------	------------------------------------

↓ Beratungsfolge	↓ Sitzungsart	↓ Sitzungstermin/e
Bauausschuss	öffentlich	12.05.2014
Kultur- und Schulausschuss	öffentlich	12.05.2014

Tagesordnungspunkt 1

**Berufsschulzentrum Radolfzell - Neubau 2. Bauabschnitt Schule;
Sachstandbericht und weiteres Vorgehen Mensa**

Beschlussvorschlag

1. Die Mensa im Schulgebäude, 2. Bauabschnitt, wird entsprechend der vorgestellten Konzeption mit einer Grundausstattung eingerichtet. Die Ausstattung wird zur Ausschreibung freigegeben.
2. Die Betreiber Ausschreibung mit den genannten Rahmenbedingungen wird freigegeben.
3. Die Verwaltung wird beauftragt, alle weiteren Fragen betreffend der steuerlichen Behandlung der Mensa mit dem Finanzamt abzuklären.

Sachverhalt

Im Zuge der Kostenberechnung für das Gesamtprojekt im Jahre 2010 war die Ausstattung der Mensaküche zunächst eingespart worden.

Nach genauerer Überprüfung und Erörterung der Situation hat der Bauausschuss am 16.09.2013 beschlossen, dass die Mensa mit einer Grundausrüstung eingerichtet werden soll. Die Planung dazu wurde in der Sitzung am 16.09.2013 bereits vorgestellt und ist mit einem Kostenrahmen in Höhe von 130.000 € im Haushalt 2014 veranschlagt.

1. Konzeption

Die Mensa soll primär den Schülern und Schülerinnen sowie den Lehrkräften des Berufsschulzentrums Radolfzell zur Verfügung stehen und sich auf Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen mit eingeschränkten Speisen- und Getränkeangeboten beziehen.

Die Küche mit Speisenausgabe ist als Verteiler-/Regenerierküche geplant, in der aber zusätzlich frische Speisekomponenten zubereitet werden können. Das Berufsschulzentrum hat insgesamt rund 810 Schüler in Vollzeit und 590 Schüler in Teilzeit im Alter von 16 – 25 Jahren.

Zu Beginn wird mit 50 bis 80 warmen Mittagessen gerechnet. Die weitere Versorgung soll sich auf ein Speisenangebot in Form von warmen und kalten Snackangeboten, Sandwiches, belegten Brötchen, Salattellern, diversen Backwaren und Riegelware beschränken. Kaltgetränke sollen primär in Flaschen an einem Automaten angeboten werden. Außerdem ist ein Trinkwasserspender vorgesehen.

Die Auslegung der Einrichtung ist langfristig für 250 bis 300 Essen geplant. Bei größeren Essenszahlen erfolgt die Ausgabe in mehreren Schichten.

2. Interessenbekundungsverfahren

Die Verwaltung wurde vom Bauausschuss am 16.09.2013 beauftragt, ein Interessenbekundungsverfahren für den Betrieb der Mensa durchzuführen. Mit den potentiellen Interessenten sollte auch die vorliegende Planung abgestimmt werden.

Die Durchführung des Interessenbekundungsverfahrens wurde am 29.02.2014 im Südkurier, der Allgemeinen Hotel- und Gastronomiezeitung sowie auf der Homepage des Landkreises bekannt gemacht. Von acht potentiellen Interessenten wurden die Ausschreibungsunterlagen abgeholt; nur zwei davon haben sich dann am Verfahren beteiligt.

Beide Interessenten haben die geforderten Nachweise und Unterlagen geliefert, so dass auch beide zu einem Erörterungstermin eingeladen wurden. Aus den Gesprächen ergaben sich folgende Ergebnisse:

Beide Interessenten haben bestätigt, dass die geplante Ausstattung als Regenerierküche mit Frischeküche gut funktioniert und sinnvoll dimensioniert ist (entsprechend den angenommenen Schüler- und Essenszahlen).

Für beide Interessenten ist es außerdem eine Grundvoraussetzung, dass der Landkreis die Ausstattung der Mensa zur Verfügung stellt. Ansonsten lässt sich der Betrieb der Mensa für einen Betreiber nicht wirtschaftlich darstellen.

Im einzelnen wurden in den Gesprächen noch folgende Anregungen geäußert:

Interessent 1:

Generell wird die Planung sehr positiv bewertet. Das Thema Geschirrrückgabe wurde angesprochen. Gegenüber den bisher vorgesehenen Sortierwagen sollten Tablettwagen mit Rückwand vorgesehen werden, außerdem ein zusätzlicher Standort an der Längsseite des Raumes in Richtung Küche.

Außerdem wurde angeregt, den Raum (Wandoberflächen/Möbel) so ansprechend zu gestalten, dass sich die Schüler hier auch wohlfühlen.

Es wird angeregt, hier das Angebot an „Take-away“-Produkten verstärkt auszubauen, um die Zielgruppe der erwachsenen Schüler anzusprechen. Außerdem könnten mittags 2 bis 3 warme Gerichte angeboten werden; eine Preisgestaltung könnte im Bereich von 3,00 € bis 7,00 € liegen.

Positiv bewertet wird die Tatsache, dass in der Schule die Fachbereiche Gastronomie, Hauswirtschaft und Bäckerei unterrichtet werden. Damit ist die Voraussetzung gegeben, hier eine qualitativere Ernährung anzubieten.

Vorstellbar wäre die Übernahme des Betriebs der Mensa auf der Grundlage einer Umsatzpacht.

Interessent 2:

Der Betrieb einer Mensa zur Schülerversorgung wird von dem Interessenten als wirtschaftlich eher uninteressant bewertet. Aus diesem Grund sollte nur eine symbolische Pacht durch den Landkreis erhoben werden.

Weitere Überlegungen in Richtung einer Eventgastronomie sind aus Sicht der Verwaltung für die gegebene Aufgabenstellung nicht zielführend.

3. Planung und Ausschreibung der Mensaausstattung

Entsprechend den Erkenntnissen aus dem Interessenbekundungsverfahren wird die bisherige Planung weitgehend beibehalten. Die Anregungen zur Geschirrrückgabe werden aufgenommen und können kostenneutral bei der Ausschreibung berücksichtigt werden. Die Anregung zur Gestaltung des Raums und dessen Möblierung wurde an die Architekten weitergegeben.

Die Konzeption wurde auch mit der Schule (Schulleitung, Vertreter der Fachbereiche Gastronomie, Bäckerei und Hauswirtschaft, SMV) noch einmal abschließend abgestimmt.

Um den Terminplan für den 2. Bauabschnitt einhalten zu können, sollte die Ausschreibung der Mensaausstattung im europaweiten Verfahren unmittelbar nach der Sitzung erfolgen.

Eine Vergabe der Ausstattung ist dann noch im Juli (07.07.2014) möglich, so dass die Küche bei Berücksichtigung aller Vorfertigungs- und Lieferzeiten rechtzeitig zum Beginn des Schuljahres 2015/2016 eingebaut und betriebsbereit sein kann.

Die erforderlichen Mittel zur Realisierung dieser Planung in Höhe von rund 130.000 € wurden im Haushalt 2014 eingeplant (VE 2015).

4. Sachstand der Abstimmungen mit dem Finanzamt (Vorsteuerabzug)

Derzeit läuft die Abstimmung der Kämmerei mit dem Finanzamt, ob die Möglichkeit des Vorsteuerabzuges der anteiligen Baukosten der Mensa im BSZ Radolfzell besteht.

Wenn diese Option vom Finanzamt anerkannt wird, erscheint es nach ersten überschlägigen Berechnungen möglich, die für die Ausstattung der Mensa zusätzlich erforderliche Investition in Höhe von rund 130.000 € durch einen Vorsteuerabzug beim Bau der Mensa zu refinanzieren.

Bei Ablehnung durch das Finanzamt bleibt es der Verwaltung dennoch freigestellt, den Vorsteuerabzug für die anteiligen Baukosten bei der Jahressteuererklärung geltend zu machen. Das Finanzamt müsste dann einen entsprechenden Steuerbescheid erlassen; es stünde folglich der Rechtsweg offen.

5. Betreiber ausschreibung

Im Anschluss an die Ausschreibung der Mensaausstattung soll die Betreiber ausschreibung erfolgen, so dass ein Abschluss des Pachtvertrages noch im Herbst 2014 erfolgen kann.

Mit dem zukünftigen Betreiber könnten vor der Ausführung dann ggf. noch letzte Details ab-

gestimmt werden.

In Anlehnung an die bisherigen Ausschreibungen (Mensa HGS/RGS Singen bzw. Kioske) sind folgende Ausschreibungskriterien vorgesehen:

Die Räume sollen dem zukünftigen Betreiber auf der Grundlage einer Umsatzpacht zur Verfügung gestellt werden.

Vorgesehen ist eine Vertragslaufzeit von drei Jahren mit Verlängerungsoption um jeweils ein Jahr (maximal bis zu fünf Jahren).

Als Rahmenbedingungen werden vorgegeben:

Die Mensa hat regelmäßige Mindestöffnungszeiten, in denen der Verkauf von Getränken und Speisen gewährleistet sein muss. Montags bis donnerstags muss die Mensa mindestens von 07:30 Uhr bis 15:30 Uhr und freitags von 07:30 bis 14:00 Uhr geöffnet sein.

Das Angebot der Mensa wird eine Warmverpflegung in der Mittagszeit vorsehen. Dieses soll zwei bis drei unterschiedliche Gerichte umfassen, eines davon vegetarisch. Ganztags muss zusätzlich ein Angebot an diversen Snacks vorgehalten werden.

Um auch außerhalb der Öffnungszeiten einen Verkauf von Warm- und Kaltgetränken zu gewährleisten, ist der Pächter dazu verpflichtet an vorgegebener Stelle Getränkeautomaten bereitzustellen und zu bewirtschaften. Zusätzlich wird ein Wasserspender installiert, an dem kostenfrei Trinkwasser zur Verfügung gestellt wird. Der Wasserspender liegt im Verantwortungsbereich des Landratsamts bzw. der Schule.

Die Bewirtung bei Veranstaltungen wird dem Betreiber übertragen, sofern nicht die Schule diese selbst (mit Schülern aus den entsprechenden Fachbereichen) übernimmt.

Die Nebenkosten (Strom, Wasser, Reinigung etc.) werden mit dem Pächter nach Verbrauch abgerechnet.

Im Rahmen der Ausschreibung soll von den Interessenten auf der Grundlage der örtlichen Gegebenheiten (Regenerierküche mit Frischeanteil) ein detailliertes Betriebskonzept vorgelegt werden.

Die üblichen Nachweise über die Fachkunde, Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit der Bieter sind mit Angebotsabgabe vorzulegen. Die Wertung der Angebote erfolgt zu 50% über die Höhe der Umsatzpacht und zu 50% über das vorgelegte Betriebskonzept.

Der Pachtvertrag wird eine Regelung enthalten, die dem Landkreis Konstanz die fristlose Kündigung des Vertrages aus wichtigem Grund (Nichtzahlung des Pachtzinses, Schlechtleistung, Konkurs, etc.) ermöglicht. Weiterhin besteht für beide Seiten die Möglichkeit einer ordentlichen Kündigung des Vertrages nach Ablauf der ersten drei Jahre.

Finanzielle Auswirkungen

Die erforderlichen finanziellen Mittel für die Ausstattung der Mensa in Höhe von 130.000 € wurden im Haushalt 2014 eingeplant.

Die Möglichkeit der Refinanzierung der zusätzlichen Kosten über einen Vorsteuerabzug bei der Investition wird weiter verfolgt.

Die Ausschreibung für die Ausstattung der Mensa wird freigegeben, auch wenn die Möglichkeit der Refinanzierung derzeit noch nicht abschließend geklärt ist.

Anlagen

Keine.