

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

3.1 ALLGEMEINE ANGABEN ZUR KONZESSIONSLEISTUNG

3.1.1 Konzessionsgegenstand

Die Dienstleistungskonzession umfasst die **komplette gastronomische Bewirtschaftung** des Restaurants im Haus am Dom - Katholische Akademie Rabanus Maurus in Frankfurt am Main einschließlich der exklusiven Versorgung von Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen.

Der Konzessionsnehmer übernimmt gemäß § 105 Abs. 2 GWB das **vollständige wirtschaftliche Risiko** der Restaurantführung und refinanziert sich ausschließlich durch die Erlöse aus dem Gastronomiebetrieb und den Catering-Dienstleistungen.

3.1.2 Art der Leistungsbeschreibung gemäß § 121 GWB

Entsprechend den vergaberechtlichen Bestimmungen für Dienstleistungskonzessionen wird eine **funktionale Leistungsbeschreibung** gemäß § 121 Abs. 1 GWB erstellt. Diese beschreibt das Leistungsziel und die Rahmenbedingungen, überlässt jedoch die konkrete Ausgestaltung und Umsetzung dem Konzessionsnehmer.

Die Leistungsbeschreibung enthält gemäß § 121 Abs. 1 GWB die **Funktions- oder Leistungsanforderungen** sowie eine **Beschreibung der zu lösenden Aufgabe**, deren Kenntnis für die Erstellung des Angebots erforderlich ist, sowie die **Umstände und Bedingungen der Leistungserbringung**.

3.2 OBJEKT- UND STANDORTBESCHREIBUNG

3.2.1 Lage und Umfeld

Das Restaurant befindet sich im **Haus am Dom** am Domplatz 3, 60311 Frankfurt am Main, in unmittelbarer Nähe zum Frankfurter Kaiserdom St. Bartholomäus. Die Lage zeichnet sich aus durch:

- **Zentrale Innenstadtlage** in der restaurierten historischen Altstadt
- **Fußläufige Erreichbarkeit** zu wichtigen Sehenswürdigkeiten (Römer, Paulskirche, Kleinmarkthalle, Schirn Kunsthalle)

- **Optimale Verkehrsanbindung** zu Messe Frankfurt und Hauptbahnhof über öffentliche Verkehrsmittel
- **Verkehrsberuhigte Zone** mit hoher Aufenthaltsqualität
- **Touristische Attraktivität** durch die Lage am Dom und in der neuen Altstadt

3.2.2 Gebäude und Infrastruktur

Das Haus am Dom ist ein **modernes Bildungs-, Kultur- und Tagungszentrum** des Bistums Limburg mit:

- Tagungsräumen für bis zu 325 Gäste
- Konferenz- und Seminarräumen unterschiedlicher Größe
- Katholischer Akademie Rabanus Maurus
- Büroräumen verschiedener kirchlicher Institutionen
- Etwa 1.200 Veranstaltungen pro Jahr

3.3 RÄUMLICHKEITEN UND AUSSTATTUNG

3.3.1 Restaurantbereich

Gasträume:

- **Hauptgastrraum** im Erdgeschoss mit ca. **60 Sitzplätzen** (111,32 m²)
- **Sommerterrasse** mit ca. **65 zusätzlichen Außenplätzen**
- Kombinierte Bewirtschaftung des Innen- und Außenbereichs
- Flexible Raumaufteilung je nach Veranstaltungsbedarf

Produktionsbereich:

- **Vollausgestattete Küche** im Erdgeschoss (32,82 m²).
- **Satelliten-Küche** im Obergeschoss für Tagungsversorgung
- **Vollständige Küchenausstattung** für Vollverpflegung und Catering
- **Anlieferungsbereich** mit direkter Zufahrtsmöglichkeit

3.3.2 Lager- und Nebenräume

Gemäß Pachtvertrag und Objektunterlagen stehen zur Verfügung:

- **Lagerräume** im Untergeschoss (Tageslager: 14,51 m², Trockenlager: 8,00 m²)
- **Kühlzellen-Lager** (7,90 m²)
- **Sozialräume** für Personal (12,46 m²)
- **WC-Anlagen** für Gäste und Personal getrennt
- **Leergut-Bereich** (1,82 m²)
- **Müllbereich** (13,34 m²)

3.3.3 Inventar und Ausstattung

Inventarübernahme:

- Das **gesamte Inventar** verbleibt Eigentum des Bistums Limburg
- **Kostenlose Überlassung** an den Konzessionsnehmer während der Vertragslaufzeit
- **Detailliertes Inventarverzeichnis** gemäß Anlage 3 des Pachtvertrags
- **Keine Abstandszahlung** oder Ablöse erforderlich

Ausstattungsstandard:

- Professionelle Gastronomieausstattung für ca. 125 Gäste
- Vollausgestattete Küche mit modernen Geräten
- Bar- und Thekenbereich
- Geschirr und Besteck für Restaurantbetrieb und Catering

3.4 LEISTUNGSANFORDERUNGEN UND BETRIEBSKONZEPT

3.4.1 Grundlegende Betriebspflichten

Öffnungszeiten:

- **Montag bis Samstag: mindestens 10:00 - 22:00 Uhr** (Regelbetrieb)
- **Sonntag:** Bedarfsorientiert je nach Veranstaltungen des Hauses
- **Flexibilität** bei Sonderveranstaltungen und Tagungen
- **Abstimmung** mit der Hausleitung bei Änderungen

Betriebsführung:

- **Persönliche Betriebsführung**
- **Qualitativ hochwertige Gastronomie** für unterschiedliche Zielgruppen
- **Berücksichtigung des besonderen Gepräges** des Haus am Dom
- **Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen** (Gewerbeordnung, Gaststättengesetz, Hygienevorschriften)

3.4.2 Zielgruppenorientierte Bewirtschaftung

Hauptzielgruppen:

1. **Tagungsteilnehmer und Kongressgäste** der Katholischen Akademie
2. **Mitarbeiter** des Haus am Dom und des Bistums Limburg
3. **Allgemeine Öffentlichkeit** und Touristen
4. **Geschäftskunden** aus dem Frankfurter Stadtzentrum
5. **Besucher** der umliegenden Sehenswürdigkeiten

Anforderungen an das gastronomische Konzept:

- **Breite Zielgruppenansprache** mit differenziertem Angebot
- **Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis** für Tagungsteilnehmer
- **Hohe Qualität** für die allgemeine Öffentlichkeit
- **Berücksichtigung verschiedener Preissegmente**

3.4.3 Spezieller Tagungsservice

Exklusive Tagungsbewirtschaftung:

- **Bewirtschaftung aller Tagungs- und Veranstaltungsräume** für bis zu 325 Gäste
- **Flexible Kapazitätsvorhaltung** für Mittag- und Abendveranstaltungen
- **Catering-Services:** Kaffee/Tee-Service, Fingerfood, Buffets, komplette Tagungsverpflegung
- **Bistro-Versorgung** im 5. Obergeschoss

Sonderkonditionen:

- **Rabattierte Preise** für Tagungsteilnehmer gemäß spezieller Preisliste
- **Vergünstigungen** für Mitarbeiter des Haus am Dom
- **Pauschalsätze** für Standardtagungsleistungen (Kaffee, Tee, Gebäck, Getränke)

3.5 QUALITÄTSANFORDERUNGEN

3.5.1 Kulinarische Standards

Speisenqualität:

- **Frische Zubereitung** aus hochwertigen Komponenten
- **Saisonale und gartenfrische Produkte** bevorzugt
- **Vielseitiges Angebot** für verschiedene Geschmäcker und Ernährungsweisen
- **Berücksichtigung spezieller Diäten** (vegetarisch, vegan, glutenfrei)

Nachhaltigkeit als Qualitätskriterium:

- **Regionalität** der verwendeten Produkte
- **Bio-Anteil** im Warensortiment
- **Umweltfreundliche Betriebsführung**
- **Abfallvermeidung** und nachhaltiges Wirtschaften
- **Verantwortungsvoller Umgang** mit Lebensmitteln

3.5.2 Service und Bewirtschaftung

Servicequalität:

- **Professionelle Bedienung** entsprechend dem Hausniveau
- **Freundliches und kompetentes Personal**
- **Angemessene Personalausstattung** für alle Betriebsbereiche
- **Zuverlässiger Service** bei Tagungen und Veranstaltungen

Besondere Leistungen:

- **Anpassung an kirchliche Gepflogenheiten** (z.B. Mittagstisch mit Tischlesung)
- **Kirchenjahr-bezogene Dekoration** und Speisenangebote
- **Spezifische Angebote** nach Hauskonzeption (z.B. fleischlose Menüs)

3.6 KIRCHLICHER CHARAKTER UND BESONDERE VERPFLICHTUNGEN

3.6.1 Loyalitätsklausel gemäß § 11 des Pachtvertrags

Gemäß § 11 des Pachtvertrags gelten besondere Bestimmungen:

- **Keine Verwendung** zu Handlungen gegen die römisch-katholische Kirche
- **Beachtung des besonderen Gepräges** des Haus am Dom
- **Verbot kultischer oder religiöser Handlungen**, die nicht mit der katholischen Lehre vereinbar sind.
- **Entscheidungshoheit** des Bischofs zu Limburg bei Auslegungsfragen

3.6.2 Hauskonzept-Integration

Einbindung in die Hausphilosophie:

- **Unterstützung** der Bildungs- und Kulturarbeit
- **Kooperative Zusammenarbeit** mit der Hausleitung
- **Berücksichtigung** bei Werbemaßnahmen und Außendarstellung
- **Abstimmung** bei besonderen Veranstaltungen und Events

3.7 BETRIEBSTECHNISCHE ANFORDERUNGEN

3.7.1 Personalanforderungen

Qualifikationsanforderungen:

- **Gaststättenkonzession** nach § 2 GastG
- **Sachkunde im Gaststättengewerbe** oder gleichwertige Qualifikation
- **Hygieneunterweisungen** nach Infektionsschutzgesetz
- **Ausreichende Personalausstattung** für den ordnungsgemäßen Betrieb

3.7.2 Wartung und Instandhaltung

Pächterverantwortung:

- **Laufende Instandhaltung** bis zu 15% der Jahresbruttokaltpacht
- **Schönheitsreparaturen** in regelmäßigen Abständen
- **Wartungsverträge** für spezielle Anlagen (Fettabscheider, Heizung)
- **Sachverständigenprüfungen** (Kosten trägt Pächter, Organisation durch Verpächter)

Verpächterverantwortung:

- **Bauliche Substanz** und Gebäudeinstandhaltung
- **Organisation** der Sachverständigenprüfungen
- **Größere Reparaturen** oberhalb der Pächtergrenze

3.8 WIRTSCHAFTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

3.8.1 Finanzierungsstruktur

Pachtmodell:

- **Monatliche Grundpacht** unabhängig vom Umsatz
- **Keine historischen Pachtwerte** in der Ausschreibung kommuniziert
- **Eigenständige Preisgestaltung** im Rahmen der Sonderkonditionen
- **Vollständige Kostenverantwortung** für Betriebsführung

Nebenkosten:

- **Alle Betriebskosten** gemäß § 4 des Pachtvertrags
- **Verbrauchskosten** (Strom, Gas, Wasser, Abwasser)
- **Anteilige Grundsteuern** und Versicherungsbeiträge
- **GEMA-Gebühren** und sonstige gewerbliche Abgaben

3.8.2 Versicherungs- und Sicherheitsanforderungen

Pflichtversicherungen:

- **Betriebshaftpflichtversicherung** (mindestens 2 Millionen Euro Deckungssumme)
- **Vollkasko-Versicherung** des überlassenen Inventars zum Neuwert
- **Sachschadenversicherung** gegen Brand, Einbruch, Vandalismus

Sicherheitsleistungen:

- **Kaution** in Höhe von drei Monatsmieten
- **Selbstschuldnerische Bankbürgschaft** unbefristet und unkündbar
- **Sicherstellung** aller vertraglichen Verpflichtungen

3.9 VERTRAGSKONDITIONEN

3.9.1 Vertragslaufzeit und Verlängerung

Grundlaufzeit:

- **3 Jahre** (01.01.2026 bis 31.12.2028)
- **Verlängerungsoptionen:** Mehrfach um jeweils 3 Jahre möglich
- **Konditionsverhandlung:** Spätestens ein Jahr vor Ablauf
- **Flexibilität** für beide Vertragsparteien

3.9.2 Kündigung und Vertragsbeendigung

Ordentliche Kündigung:

- **12 Monate Kündigungsfrist** zum Jahresende
- **Beidseitiges Kündigungsrecht** nach Grundlaufzeit

Außerordentliche Kündigung:

- Bei **Pachtrückständen** (zwei aufeinanderfolgende Monate)
- Bei **Verstoß gegen kirchliche Grundsätze**
- Bei **Entzug der Konzession** oder Betriebseinstellung

3.10 BEWERTUNG UND ZUSCHLAGSKRITERIEN

3.10.1 Gewichtung der Bewertungskriterien

Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien (gemäß Teil 2, Abschnitt 2.5):

- **Qualität des kulinarischen Konzepts:** 30%
- **Nachhaltigkeitskonzept:** 20%
- **Servicequalität und Tagungsbetreuung:** 20%
- **Höhe der Grundpacht:** 20%
- **Referenzen und Erfahrung:** 10%

3.10.2 Anforderungen an das Bewerbungskonzept

Einzureichende Konzepte:

1. **Kulinarisches Gesamtkonzept** mit Speisekarte und Preisgestaltung
2. **Nachhaltigkeitskonzept** mit konkreten Maßnahmen
3. **Personalkonzept** und Servicequalitätsstrategie
4. **Tagungsbetreuungskonzept** mit Sonderkonditionen
5. **Betriebswirtschaftliches Konzept** mit Liquiditätsplanung

3.11 BESONDERE BESTIMMUNGEN

3.11.1 Veranstaltungen und Events

Eigenveranstaltungen:

- **Eigene Veranstaltungskonzepte** des Pächters möglich
- **Separate Vertragsform** erforderlich
- **Abstimmung** mit der Hausleitung notwendig

Kooperationen:

- **Unterstützung** bei hausinternen Veranstaltungen
- **Flexible Öffnungszeiten** bei besonderen Anlässen
- **Catering** für externe Veranstaltungen nach Vereinbarung

3.11.2 Marketing und Werbung

Werbebeschränkungen:

- **Integration** in das Hausleitsystem
- **Abstimmung** aller Werbemaßnahmen mit der Hausleitung
- **Berücksichtigung** denkmalpflegerischer Vorgaben
- **Namensgebungsrecht** liegt beim Bistum Limburg

Unterstützung:

- **Hauseigene Werbemaßnahmen** für das Restaurant
- **Einbindung** in die Öffentlichkeitsarbeit des Hauses
- **Synergien** mit der Akademie-Arbeit und Veranstaltungen

3.12 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

3.12.1 Vertragsgrundlagen

Diese Leistungsbeschreibung ist **integraler Bestandteil** der Vergabeunterlagen und wird bei Zuschlagserteilung **Vertragsbestandteil**. Sie ist in Verbindung mit den übrigen Vergabeunterlagen (Teile 1, 2 und 4) zu lesen und anzuwenden gemäß § 121 Abs. 3 GWB.

3.12.2 Änderungsvorbehalte

Anpassungen dieser Leistungsbeschreibung sind während des Vergabeverfahrens möglich und werden allen Bietern **gleichzeitig mitgeteilt**. Nach Vertragsabschluss sind Änderungen nur im **beiderseitigen Einvernehmen** und unter Beachtung der vergaberechtlichen Bestimmungen möglich.

Frankfurt, den 15.08.2025