

Neuvergabe des Pausenverkaufs mit Mittagspause am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum Höchstädt

Formloser Teilnahmewettbewerb außerhalb des förmlichen Vergaberechts

Am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum Höchstädt soll der Betrieb der Schülerverpflegung neu vergeben werden.

1. Vertragslaufzeit

Die Verpflegung (Pausenverkauf und Mittagsverpflegung) wird ab 01.09.2019 auf die Dauer von zunächst einem Jahr mit jährlicher Verlängerungsoption ausgeschrieben. Der tatsächliche Betrieb beginnt nach den Sommerferien am 10.09.2019.

2. Schule

Staatliches Berufliches Schulzentrum Höchstädt
Prinz-Eugen-Str. 13
89420 Höchstädt a. d. Donau

Das Berufsschulzentrum besuchen im Schnitt täglich rund 500 Schülerinnen und Schüler.

Die Essensausgabe erfolgt zu folgenden Zeiten:

Vormittagspause:	Montag – Freitag	von 10:15 – 10:35 Uhr
Mittagspause:	Montag – Donnerstag	von 12:05 – 13:15 Uhr

In der Mittagspause sollen lediglich kleinere Gerichte angeboten werden, da ein Großteil der Schüler mittags im benachbarten Schülerheim verköstigt wird.

3. Ausstattung

Die Schule ist mit einem Kiosk versehen. Dieses besteht aus einem Verkaufsraum, einer kleinen Küche sowie einem Lager.

Ein Elektroherd mit Backofen für die Zubereitung warmer Speisen ist vorhanden, genauso wie eine Verkaufstheke und ein kleiner Kühlschrank. Der Rest der Ausstattung ist vom Pächter zu stellen.

Nach größeren Umbaumaßnahmen am Berufsschulzentrum, die in den kommenden Schuljahren anstehen, wird die Schulverpflegung eventuell in neuere Räumlichkeiten verlagert.

Getränkeautomaten, Snackautomaten oder Kaffeeautomaten können nach Genehmigung aufgestellt werden.

4. Kosten

Der Pachtzins beträgt 1 % vom Bruttoumsatz der kleinen Pause. Die anfallenden Strom- und Wasserkosten für den Kioskbetrieb werden in Rechnung gestellt.

Bei Aufstellen von Automaten werden Zwischenzähler montiert. Die Stromkosten hierfür werden jährlich jeweils zum 30.12. erhoben.

5. Leistungen

Ziel ist eine bedarfsgerechte Verpflegung für Jugendliche in Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Die Schule legt als „Grüne Schule“ viel Wert auf Nachhaltigkeit und Werterhaltung im Umgang mit der Natur. Daher soll das Angebot vor allem aus regionalen und lokalen Produkten bestehen (z. B. Zusammenarbeit mit heimischen Bäckern und Metzgern).

Im Angebot enthalten sein sollten:

- Belegte Brötchen, Vollkornprodukte, Laugenstangen oder Brezen mit unterschiedlichen, vielfältigen Belägen wie Käse, Schinken, Wurst; aufgewertet mit frischen Kräutern, saisonalem Gemüse (Belagsmengen sind anzugeben)
- Gemüsesticks mit Dips
- Saisonale Salate
- Süßes Gebäck (z. B. Muffins, Kuchenschnitten, Plunder)
- Joghurt, Müsli, Obstsalat mit Joghurt
- Frisches saisonales Obst
- Mittags warme, pikante Kleingerichte und Gebäcke (z. B. Pizza, Flammkuchen, Rahmfleck, Quiche, Schnitzelsemmel, Burger)
- Es besteht zudem die Möglichkeit, die Bewirtung von Schulveranstaltung zu übernehmen.

Auf Kunststoffverpackungen sollte verzichtet werden. Die Gerichte sollen nur auf Pfandgeschirr ausgegeben werden. Außerdem sind Getränke in Pfandflaschen gewünscht. Auf Coffee-to-go-Becher, Tetrapacks und andere Einwegbehälter soll verzichtet werden.

Das Speisen- und Getränkeangebot sowie die Öffnungszeiten für die gesamte Verpflegung sind mit der Schulleitung abzustimmen.

Der Anbieter übernimmt alle mit der Bewirtschaftung einhergehenden Aufgaben wie Essenszubereitung, Ausgabe und Verkauf, Reinigung der zur Verfügung gestellten Räume, Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorgaben, Abrechnung etc. mit eigenem Personal auf eigenes Risiko. Der Verkauf muss während des gesamten Schuljahres gewährleistet sein. In der Vormittagspause ist es sinnvoll, den Verkauf mit 2 Personen durchzuführen.

6. Bestell-/Zahlsystem

Für Bestellungen und Abwicklung des Zahlungsverkehrs ist kein bestimmtes System vorgegeben. Das Bestell- und Zahlsystem kann vom Pächter in Abstimmung mit der Schulleitung gestaltet werden.

7. Verfahren

Interessierte Bewerber werden gebeten, sich bis zum

12.07.2019

in schriftlicher Form beim Landratsamt Dillingen a.d.Donau, Fachbereich 14, Große Allee 24, 89407 Dillingen zu bewerben.

Vorzulegen sind:

- Firmenprofil
- Angaben des für die Leitung vorgesehenen Personals einschl. dessen Qualifikation
- Referenzen
- Wochenplan und Angebotspalette für den Kiosk jeweils mit Preisen
- Ggf. Angabe über vorhandene Zertifikate

Auswahlkriterien für die Vergabe sind:

- Verkaufspreis
- Auswahl/Sortiment
- Qualität der Produkte sowie Menge und Vielfalt des Belags
- Regionaler Einkauf

Auskunft erteilt:

Landratsamt Dillingen a.d.Donau, Große Allee 24, 89407 Dillingen,
Frau Seeger,(Tel. 09071/51-381, E-Mail: daniela.seeger@landratsamt.dillingen.de)