

# **Neuvergabe des Pausenverkaufs mit Mittagspause an der Anton-Rauch-Realschule Wertingen**

Formloser Teilnahmewettbewerb außerhalb des förmlichen Vergaberechts

An der Anton-Rauch-Realschule Wertingen soll der Betrieb der Schülerverpflegung neu vergeben werden.

## **1. Vertragslaufzeit**

Die Verpflegung (Pausenverkauf und Mittagsverpflegung) wird ab sofort, spätestens jedoch ab 01.09.2021 auf die Dauer von zunächst einem Jahr (bis Ende des Schuljahres) mit jährlicher Verlängerungsoption ausgeschrieben.

## **2. Schule**

Anton-Rauch-Realschule Wertingen  
Ferestr. 3  
86637 Wertingen

Die Realschule besuchen im Schnitt täglich rund 720 Schülerinnen und Schüler.

Die Essensausgabe erfolgt zu folgenden Zeiten:

Vormittagspause:	Montag – Freitag	von 09:25 – 09:40 Uhr und 11:10 – 11:25 Uhr
Mittagspause:	Montag – Donnerstag	von 12:05 – 13:25 Uhr

In der Mittagspause sollen kleinere Gerichte (auch warme) angeboten werden, ggf. auf Vorbestellung auch Salatbowls.

## **3. Ausstattung**

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

Eine Mikrowelle, ein Kühlschrank, ein Gefrierschrank, ein Geschirrspüler sowie zwei Edelstahlschränke sind vorhanden. Des Weiteren ist ein Snackautomat zur selbständigen Bestückung vorhanden. Der Rest der Ausstattung ist vom Pächter zu stellen und kann ggf. vom Vorgänger abgelöst werden.

Weitere Getränkeautomaten, Snackautomaten oder Kaffeeautomaten können nach Genehmigung aufgestellt werden.

#### **4. Kosten**

Der jährliche Pachtzins beträgt 1 % vom Bruttoumsatz. 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 31.12. erhoben.

#### **5. Leistungen**

Ziel ist eine bedarfsgerechte und gesunde Verpflegung für Jugendliche in Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Die Schule legt als umweltbewusste „Fair-Trade-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, Salat, 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 nach Absprache die Möglichkeit, die Bewirtung einzelner Schulveranstaltung zu übernehmen.

Auf Kunststoffverpackungen sollte verzichtet werden. Die Gerichte sollen nur auf Pfandgeschirr oder in essbaren Schalen 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 den Vormittagspausen 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

**22. März 2021**

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](mailto:daniela.seeger@landratsamt.dillingen.de))