

Neuvergabe des Schulbuffets am Bundesoberstufenrealgymnasiums Guntramsdorf ab September 2020

Informationen für Interessenten

Sehr geehrte Interessenten!

Am BORG Guntramsdorf wird das bestehende Schulbuffet samt Inventar und Bestandsräumlichkeiten ab September 2020 neu verpachtet. Ein Termin zur Besichtigung der Räumlichkeiten ist zu einem festgelegten Termin in Absprache mit der Direktorin möglich.

Vom zukünftigen Betreiber werden folgende Leistungen erwartet:

- I. Bereitstellung eines warmen Mittagmenüs an allen Unterrichtstagen des Schuljahres für die MS Guntramsdorf und für das BORG Guntramsdorf**
 1. Das Mittagessen wird von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr serviert.
 2. Das Angebot richtet sich an alle schulinternen Personen: Schüler/innen, Lehrer/innen und Verwaltungsbedienstete. An der Mittelschule und am BORG sind derzeit ca. 750 Schüler/innen und 90 Mitarbeiter/innen.
 3. Das Mittagmenü wird derzeit täglich von ca. 40 Personen in Anspruch genommen.
 4. Es ist ein zwei- oder dreigängiges Menü mit zwei unterschiedlichen Hauptgerichten (ein Hauptgericht muss auch für Vegetarier geeignet sein) anzubieten.
 5. Wasser bzw. Verdünnungssaft sind kostenlos bereitzustellen.
 6. Der Preis des Mittagessens ist an allen Wochentagen gleich.
 7. Der Speiseplan (Auswahl von mindestens zwei Hauptgerichten pro Tag) wird jeweils mindestens eine Woche im Voraus erstellt und mit der Direktorin der Schule abgesprochen. Der Aushang des Speiseplans ist sowohl im Speisesaal als auch in elektronischer Form (z.B. auf der Homepage des Buffetbetreibers – Verlinkung mit den Schulhomepages) bekanntzugeben.
 8. Das Mittagessen wird im Regelfall im Voraus gebucht. Die Essensbestellung über Internet soll möglich sein.
 9. Die gesamte Abwicklung von Bestellung/Abbestellung/Bezahlung erfolgt durch den Betreiber.

- II. Führung eines Schulbuffets**
 1. Das Schulbuffet ist an allen Unterrichtstagen, an denen ein mindestens vierstündiger Unterricht stattfindet, offenzuhalten.
 2. Das Schulbuffet ist täglich von 7:30 Uhr bis 15:00 Uhr geöffnet. Auf Wunsch der Schulen sind die Öffnungszeiten anzupassen.
 3. Das Angebot des Schulbuffets hat sich an den in der „Leitlinie gesundes Schulbuffet“ formulierten Qualitätskriterien zu orientieren.
 4. Eine Registrierkassa ist zu führen.

Es kann nicht im Detail auf die einzelnen Bestimmungen des mit dem zukünftigen Betreiber abzuschließenden Pachtvertrages eingegangen werden. Mit folgenden Vertragsbedingungen kann gerechnet werden:

- ✓ **Vertragspartner ist die Republik Österreich**
- ✓ **Der Pachtzins beträgt 3% bis 4% des Bruttoumsatzes – mindestens aber 400 € monatlich. Die Energie- und Reinigungskosten sowie Kosten für die Müllbeseitigung sind nicht enthalten.**
- ✓ **Der Pachtvertrag enthält eine Betriebsverpflichtung.**
- ✓ **Das Warenangebot und die Preisgestaltung sind einvernehmlich mit der Schule festzulegen.**

Interessenten bezüglich einer Übernahme der dargestellten Leistungen werden gebeten eine schriftliche Bewerbung per E-Mail (direktion@org-guntramsdorf.at) bis längstens 16. August 2020, zu übersenden.

Interessenten, deren Unterlagen ausreichend und deren Vorstellungen umsetzbar scheinen, werden Mitte August zu einem Gespräch an die Schule sowie zu einer Präsentation eingeladen.

Bitte geben Sie zu Ihrer schriftlichen Bewerbung folgende Unterlagen bekannt:

1. Firmenprofil (Firmensitz; Unternehmensform, Umsatz, Organisationsstruktur, usw.)
2. Ansprechpartner mit Telefonnummer und E-Mail-Adresse
3. Allgemeine Referenzen sowie Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen
4. Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit (Gewerbeschein, Zertifikate, ...)
5. Verbindlicher Speiseplan (montags bis freitags) für einen Zeitraum von 14 Tagen, einschließlich Nährwertberechnung mit Musterkalkulation und Verkaufspreis
6. Buffetangebot (Welche Produkte wollen Sie anbieten? Zu welchem Preis?)
7. Organisationskonzept (Welches Personal setzen Sie ein? Wie wird der Personaleinsatz koordiniert? Mit wie vielen Mitarbeiter/innen rechnen Sie? ...)
8. Abrechnungsmodus für das Mittagessen (Wie wird bestellt? Wie wird abgerechnet? Wie werden Bestellungen storniert? Bieten Sie bargeldlose Bezahlung an?)
9. Konzept zum Schnittstellen-Management von Speiseproduktion und Speisenausgabe. (Wann / Wo wird gekocht? Wie / Wann wird transportiert / angeliefert?)
10. Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten; Kriterien für die Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel (Können Sie die in den Beilagen dargestellten Kriterien einhalten?)

Mit freundlichen Grüßen
Für die MS Guntramsdorf und das BORG Guntramsdorf

Prof. Mag. Karin Bresnik
Direktorin BORG Guntramsdorf