

Leistungsverzeichnis:

Erstellung eines Pachtvertrages mit dem Betreiber des Pausenverkaufs

1 Allgemeine Angaben und Festlegungen

1.1 Allgemeine Daten

Name und Kontaktdaten des Sachaufwandsträgers

Landkreis Landshut
Veldener Str. 15, 84036 Landshut
Vertreten durch Herrn Landrat Peter Dreier

Name und Kontaktdaten der Schule

Staatliche Realschule Ergolding
Etzstraße 2, 84030 Ergolding
E-Mail: verwaltung@rs-ergolding.de
Schulleiter: RSD Alexander Köppl

Name und Kontaktdaten des Betreibers (Externer Anbieter)

1.2 Pachtdauer und Kündigung

01.05.2023 – 31.07.2024, mit Verlängerungsoption

1.3 Ausstattung und Räumlichkeiten

An der Schule stehen geeignete Räumlichkeiten für den Pausenverkauf zur Verfügung, die vom Sachaufwandsträger gestellt werden.

Übernahme der laufenden Betriebskosten

Die laufenden Betriebskosten trägt der Betreiber.

2 Anforderungen an den Betreiber

2.1 Grundsätzliches

Der Betreiber führt den Pausenverkauf und alle damit zusammenhängenden Geschäfte im eigenen Namen, auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko. Für Schüler und Lehrer besteht keine Abnahmeverpflichtung. Der Sachaufwandsträger haftet nicht für Verpflichtungen aus solchen Geschäften.

Der Betreiber übernimmt alle mit der Bewirtschaftung des Pausenverkaufs anfallenden Aufgaben (u. a. Beschaffung, Zubereitung, Reinigung, Abrechnung, Koordination, Marketing).

Der Betreiber ist berechtigt und verpflichtet, an allen Unterrichtstagen Speisen und alkoholfreie Getränke zum Verkauf bereit zu halten und für eine ordnungsgemäße Versorgung von Schülern und Beschäftigten zu sorgen. Ort und Zeit des Verkaufs sowie Art und Preise der Speisen und Getränke

und die sonstigen Einzelheiten des Verkaufs sind mit der Schulleitung bzw. dem Sachaufwandsträger abzusprechen.

Folgende Verkaufszeiten sind derzeit während der Schulzeiten vorgesehen:

- Vor dem Unterricht: 7:30 – 07:50 Uhr
- Abwicklung der Vorbestellungen 7:30 – 9:00 Uhr
- 1. Pause: 9:30 – 9:45 Uhr (mittwochs 9:20 – 9:40 Uhr)
- 2. Pause: 11:15 – 11:30 Uhr (mittwochs 11:00 – 11:15 Uhr)
- Mittagspause: 13:05 – 13:25 Uhr

Der Unterrichtsbetrieb darf durch den Verkauf nicht beeinträchtigt werden.

Daten:

- Anzahl der Schüler ca. 850, wovon die meisten Halbtagsunterricht haben

2.2 Sortiments- und Preisgestaltung

Der Schulleiter ist nach pflichtgemäßem Ermessen berechtigt, das Warensortiment ggf. einzuschränken oder auf weitere Artikel auszudehnen, soweit die technische Ausstattung des Pausenverkaufs dies zulässt. Der Betreiber verkauft in geringen Mengen, auf Wunsch der Schulleitung, auch externe Produkte (wie z. B. Fair Trade Produkte bzw. Waren von künftigen Kooperationspartnern). Preisfestsetzungen und Preiserhöhungen erfolgen im Einvernehmen mit der Schulleitung. Auf Verlangen ist die jeweils gültige Preisliste vorzulegen, stets aber am Schuljahresanfang bzw. bei vorgesehenen Preisänderungen.

2.3 Sonderveranstaltungen

Die Schulleitung und der Sachaufwandsträger sind im gegenseitigen Einvernehmen berechtigt, bei Schulveranstaltungen sowie bei besonderen, vom normalen Schulbetrieb abweichenden Veranstaltungen oder Anlässen Sonderregelungen zu treffen, die auch von den vereinbarten Regelungen abweichen können, was auch die kurzzeitige Nutzung der Pausenräumlichkeiten betrifft.

2.4 Automaten

Der Sachaufwandsträger behält sich das Recht vor, verschiedene Waren und Getränke aus Gründen der Zweckmäßigkeit durch den Pächter aus Verkaufsautomaten abgeben zu lassen. Derzeit ist vorgesehen, dass der Pächter einen Kaltgetränkeautomaten betreibt.

2.5 Anpreisung und Verkaufsverbote

Die Preise sind vorwiegend im Verkaufsbereich bekannt zu machen (z. B. über Preistafeln und Flyer) vor allem auch über das Einpflegen der angebotenen Produkte in ein digitales Bezahlsystem. Ein zeitgemäßes Marketing soll die Nutzung des Angebots durch die Schüler unterstützen. Hierbei sind auch Projekte und Kooperationen mit der SMV sinnvoll und nicht zu verwehren.

Der Verkauf alkoholischer Getränke und sonstiger Rauschmittel, von Tabakwaren und von Gegenständen, die mit der Verköstigung von Schülern und Lehrern nichts zu tun haben, ist untersagt.

2.6 Einhaltung einschlägiger Vorschriften

Der Betreiber ist zur Beachtung und Einhaltung der gesetzlichen und behördlichen Vorschriften für die Lagerung, Herstellung, Zubereitung und Abgabe von Speisen und Getränken verpflichtet. Erforderliche Genehmigungen hat er selbst und auf eigenen Kosten einzuholen. Gewerberechtliche Auflagen und Bedingungen hat er auf eigene Kosten zu erfüllen.

Hygienebestimmungen:

Der Anbieter gewährleistet die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben, die jeweils für das Angebot von Speisen in Schulen gelten. Die ausschließliche Verantwortung im lebensmittelrechtlichen Sinne liegt beim Anbieter. Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben hat sich der Anbieter selbst zu informieren und diese laufend umzusetzen.

2.7 Personal

Der Betreiber führt den Betrieb selbst bzw. mit eigenem Personal. Er verpflichtet sich, die gesetzlich vorgeschriebenen ärztlichen Untersuchungen und sonstige Auflagen und Vorschriften für das eingesetzte Personal zu überwachen und haftet dem Sachaufwandsträger gegenüber für etwaige Verstöße.

Er hat den Personaleinsatz so zu organisieren, dass stets ein reibungsloser Ablauf gesichert ist. Insbesondere dürfen beim Verkauf in den Pausenzeiten keine langen Wartezeiten entstehen. Daher hat der Betreiber für genügend Personal zu sorgen. In der Vormittagspause müssen mindestens 2 Personen gleichzeitig verkaufen.

Ein sauberes, ansprechendes äußeres Erscheinungsbild, Freundlichkeit, kommunikative Fähigkeiten und Serviceorientierung werden selbstverständlich erwartet.

Soweit Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen.

2.8 Preise und Qualität des Angebots

Der Betreiber verpflichtet sich für sich und sein Personal,

- nur Speisen und Getränke guter Qualität und zu für Schüler angemessenen Preisen anzubieten und zu verkaufen.

2.9 Gesetze, Schul- und Hausordnung

Der Betreiber verpflichtet sich für sich und sein Personal,

- den Artikel 69 Abs. 4 des Bayerischen Erziehungs- und Unterrichtsgesetzes (BayEUG) (Beteiligung des Schulforums) zu berücksichtigen.
- die jeweils geltende Schul- und Hausordnung und sonstige Schulvorschriften sowie Anordnungen der Schulleitung und des Sachaufwandsträgers anzuerkennen und zu beachten.
- die Räume und deren Einrichtungen stets in einem sauberen Zustand zu erhalten bzw. zu versetzen. Dies gilt auch für Essensabfälle im gesamten Schulbereich.

2.10 Umweltschutz

Der Betreiber verpflichtet sich für sich und sein Personal,

- Getränke nur in Mehrwegflaschen abzugeben und kein Einweggeschirr bzw. Einwegbesteck zu verwenden. Die Schulleitung und der Sachaufwandsträger sind berechtigt, darüber hinaus Auflagen, die dem Umweltschutz dienen, anzuordnen.

3 Gestaltung der Pausenverpflegung

3.1 Getränke

- a. Mehrweg Pfandflaschen, keine offenen Behältnisse (außer in Ausnahmefällen z.B. Tee bzw. Punsch). Die Getränkewahl sowie die Art der Flaschen können durch die Schulleitung festgelegt werden.
- b. erwünschtes Getränkeangebot:
 - Milchgetränke
 - verschiedene Säfte und Saftschorlen
 - evtl. Mineralwasser (Schule hat einen Trinkwasserbrunnen)
- c. Es dürfen keine Energydrinks o. ä. und keine alkoholischen Getränke verkauft werden.

3.2 Speisenangebot

Das Basisangebot besteht aus:

- Gemüse und Obst
- Semmeln sowie Vollkornprodukten (z.B. belegte Brote, Vollkornsemeln, Müsli)
- Fleisch- und Wurstwaren, Käse
- Süße Gebäckstücke

Bei der Lebensmittelauswahl werden folgende Qualitätskriterien bedacht:

- frische Lebensmittel
- regionale und saisonale Lebensmittel

Mittagsverpflegung:

- Das Angebot von warmen Speisen für die Mittagsverpflegung wird gewünscht
- sowie die Bereitschaft, auch die Mittagsverpflegung der offenen Ganztagsbetreuung zu übernehmen.

3.3 Kennzeichnung

Der Anbieter hat alle für die Schulverpflegung maßgeblichen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung einzuhalten, insbesondere auch solche, die erst nach Abschluss des Vertrages in Kraft treten.

In Sonderheit hat er die Vorgaben der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen, der Nährwertkennzeichnungsverordnung sowie der Diätverordnung zu beachten.

Ferner sind die Verwendung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie deren Tierart auszuweisen.

4 Sonstiges

Der Sachaufwandsträger und die Schulleitung legen auf die äußere Erscheinung der Schule großen Wert. Da eine Schule eine große Außenwirkung entfaltet, ist diesbezüglichen Weisungen des Trägers und der Schulleitung Folge zu leisten.

II. Ab 06.02.2023 auf der Web-Site des Landkreises Landshut