

Ausschreibung Schulbuffet – BORG Perg

Auftraggeber

BORG Perg
Dirnbergerstraße 43
4320 Perg

Gegenstand der Ausschreibung

Das BORG Perg schreibt die Führung und Betreuung des **Schulbuffets** ab 1.12.2025 neu aus. Ziel ist die Bereitstellung eines **abwechslungsreichen, gesunden und regional orientierten Verpflegungsangebots** für Schüler:innen, Lehrer:innen und Mitarbeiter:innen der Schule.

Stand Schuljahr 2025

290	Schüler:innen
47	Lehrkräfte
3	Verwaltungskräfte

Anforderungen an das Angebot

- 1. Gesunde Ernährung**
 - Schwerpunkt auf ausgewogener, frischer und nährstoffreicher Kost.
 - Vielfältiges Angebot an vegetarischen und veganen Speisen.
 - Reduktion stark zucker- und fetthaltiger Produkte.
 - Möglichkeit für Schüler:innen mit Allergien oder Unverträglichkeiten geeignete Alternativen zu erhalten.
- 2. Regionale und nachhaltige Produkte**
 - Bevorzugte Verwendung von saisonalen Produkten aus der Region.
 - Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und Produzenten.
 - Nachhaltige Verpackungen (Mehrweg, biologisch abbaubar).
- 3. Sortiment**
 - Frühstück- und Jausenangebote (z. B. Vollkorngebäck, frisches Obst, Joghurt, Müsli).
 - Warme und kalte Snacks, Suppen, Salate.
 - Getränke mit Fokus auf Wasser, Fruchtsäfte, ungesüßten Tee.
 - Keine Energie-Drinks oder alkoholischen Getränke.
- 4. Organisation & Betrieb**
 - Öffnungszeiten angepasst an den Schulbetrieb (vor Unterrichtsbeginn, große Pausen, Mittagspause).
 - Hygiene- und Qualitätsstandards laut den geltenden gesetzlichen Vorschriften.
 - Freundliches und zuverlässiges Personal.

Konzept

Die Bewerber:innen werden aufgefordert, ein **schriftliches Konzept** vorzulegen, das folgende Punkte beinhaltet:

- Grundidee des Buffetbetriebs.

- Angebotsstruktur mit beispielhaftem Menü-/Speiseplan.
- Bezugskonzept für regionale Produkte.
- Maßnahmen zur Förderung gesunder Ernährung (z. B. Kennzeichnung gesunder Wahlmöglichkeiten).
- Nachhaltigkeitsmaßnahmen (Verpackung, Abfallvermeidung).
- Organisation des Ablaufs (Personal, Öffnungszeiten, Kassensystem).

Teilnahmebedingungen

- Nachweis der gewerberechtlichen Befähigung (Gastronomie/Kantinenbetrieb).
- Einhaltung aller gesetzlichen Hygiene- und Lebensmittelbestimmungen.
- Referenzen über vergleichbare Tätigkeiten von Vorteil.

Vergabeentscheidung

Die Auswahl erfolgt nach folgenden Kriterien:

- Qualität und Innovativität des Konzepts (40 %)
- Regionalität und Nachhaltigkeit (30 %)
- Preisgestaltung und Leistbarkeit für Schüler:innen (20 %)
- Erfahrung und Verlässlichkeit (10 %)

Einreichfrist

Schriftliche Angebote mit Konzept sind bis spätestens **17.10.2025** an die Direktion des BORG Perg zu richten.



Dir. Mag. Wolfgang Hackner, BSc.

Aufbewahrung oder zum Tragen von Lebensmittel bestimmt sind, den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Die Auslauföffnung des Getränkeautomaten für die fertigen Getränke darf von außen nicht erreichbar ist, sodass eine Verunreinigung durch Manipulation unmöglich ist.

Durch den Betrieb des Automaten darf keine für den Unterrichtsbetrieb abträgliche Geruchs- oder Lärmbelästigung entstehen und weiter ist für die Beseitigung der durch die Benützung des Automaten entstehenden Verschmutzung sowie für die Bekämpfung allfälliger Insektenansammlungen beim Automaten zu sorgen.

Für die Aufnahme der gebrauchten Becher ist neben dem Automaten ein ausreichend dimensionierter und verschließbarer Abfallbehälter aufzustellen, der täglich nach Unterrichtsschluss zu entleeren ist.

Das Füllen und Entleeren des Automaten dürfen nur während der an der Schule für das Verwaltungspersonal geltenden Dienststunden erfolgen.

Für alle Schäden, die durch den Betrieb des Automaten allenfalls entstehen, übernimmt der Anbieter der Getränkeautomaten die volle Haftung.
Für Schäden an den Automaten, von wem immer verursacht, haftet die Republik Österreich bzw. der Hauseigentümer nicht.

Es dürfen nur hygienisch einwandfreie Getränke verabreicht werden. Die Haftung bei Auftreten von Infektionen durch verdorbene Waren hat die Firma zu übernehmen.

Der Anbieter der Getränkeautomaten hat für fallweise Untersuchungen der Getränke bzw. der Füllprodukte des Automaten durch die zuständige staatliche Lebensmitteluntersuchungsanstalt zu sorgen und die dadurch entstehenden Kosten zur Gänze selbst zu tragen.

Die von dieser für die notwendige Frischhaltung der Füllprodukte bzw. für den Austausch unverkauft gebliebener Mengen empfohlenen Fristen sind zu beachten und überdies ist dafür Sorge zu tragen, dass der anstandslose Betrieb des Automaten und die einwandfreie Beschaffenheit der Getränke jederzeit gewährleistet sind.

Die Direktion ist berechtigt, jederzeit - auch ohne Angaben von Gründen - zum nächstfolgenden Monatsletzten die Entfernung des Automaten und Wiederherstellung des früheren Zustandes auf Kosten der Firma zu verfügen.

Gemäß § 2 des Gebührengesetzes 1957 ist der Bund von der Entrichtung von Gebühren befreit.

Allfällige Gebühren und Angaben gehen daher zu Lasten des Vertragspartners. Dieser hat auch für die Einhaltung der gebührenrechtlichen Bestimmungen zu sorgen.

5. Pachtzins:

Vereinbarte Variante (V1/2): Für die Entrichtung des Pachtzinses analog Umsatzaufstellungen lt. geführter Registrierkasse 4 % sowie pro verkauftem Getränk (Heiß- und Kaltgetränke) € 0,05 .

Zusätzlich ist monatlich eine Pauschale (Platzmiete, Wasser- und Stromverbrauch) von € 10,00 pro Automat zu leisten. Abrechnung und Überweisung erfolgt monatlich oder quartalsweise.ssss

Bankdaten :

Bankinstitut: BAWAG PSK
Bankleitzahl: 6000
IBAN: AT32 0100 0000 0539 0179
BIC: BUNDATWW
Verwendungszweck: Buffet

Beginn des Pachtvertrages: Perg, am

Unterschrift Verpächter

Unterschrift Pächter:in