



Datum 30. Januar 2025
Ansprechpartner Corinna Hahn
Beraterin Kita- und Schulverpflegung
Telefon 07472 9878 895
E-Mail chahn@stiftungsschulamt.drs.de

Ausschreibung des Mensabetriebs

Die Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart
sucht **ab September 2025**

einen Caterer für die
Mensa des St. Jakobus-Gymnasiums
Dr. - Albert-Grimminger-Str. 1, 73453 Abtsgmünd

Das St. Jakobus-Gymnasium in Abtsgmünd hat im Rahmen seines gebundenen Ganztagskonzepts einen Mensabetrieb.
Im Schuljahr 2025/2026 werden an den Wochentagen Montag bis Donnerstag ca. 350 Schülerinnen und Schüler sowie Mitarbeiter*innen Mensagäste sein. Wöchentlich sind es ca. 1150 bis 1200 Essen.

Falls Sie Interesse daran haben, den Mensa-Komplettservice für unsere Schule zu übernehmen, bitten wir um Ihr Angebot.

Der Zuschlag wird erteilt nach den Kriterien:

- Einhaltung der geforderten Leistungen (Anlage 1)
- Preis, gegebenenfalls Staffelpreis

Die Bewerbung für das Catering ist bis spätestens **1. März 2025**, schriftlich oder per Mail (chahn@stiftungsschulamt.drs.de), bei der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg Stuttgart, Bischof-von-Kepler-Str. 5, 72108 Rottenburg einzureichen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei Frau Albrecht, Tel. 07366/ 9 22 34 37, oder Frau Hahn, Tel. 07472/9878 895.

Anlage 1:

Ausschreibung Schulverpflegung-Komplettcatering des St. Jakobus-Gymnasiums in Abtsgmünd

Folgende Leistungen kommen zur Ausschreibung:

1. Lieferumfang: Schuljahr 2025/2026 ca. 1150 bis 1200 Essen pro Woche (*Mo bis Do*).
2. Zweiteiliges Menü (Hauptgericht incl. Salat (im Salatbuffet) und Dessert z.B. Obst); angelehnt an die aktuellen Empfehlungen der „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.
3. Wir erwarten im Einzelnen:
 - Speisekartenerstellung in Absprache mit der Schulgemeinschaft
 - Anlieferung bzw. (Teil-)Fertigstellung vor Ort eines 2-teiligen Menüs sowie eines vegetarischen Alternativ-Menüs
 - Für alle Essensteilnehmer*innen besteht die Möglichkeit des Nachschöpfens
 - Organisation der Produktionsabläufe in der Küche, Leitung des gesamten Verpflegungsbereichs, Versicherungsschutz, Administration für Warenwirtschaft, Personalplanung, Produktionsdurchführung, Lagerhaltung
 - Personalgestellung incl. aller Lohn- und Lohnnebenkosten. Dabei ist es uns wichtig, dass das Personal qualifiziert ist und freundlich auf die Kinder und Jugendlichen eingeht
 - Angaben zum Menü-Zyklus, Musterspeisepläne
 - Bereitschaft, mit der Schule Projekte und Aktionswochen durchzuführen
 - Angaben zum eingesetzten Anteil von Convenience-Produkten
 - Angaben zum eingesetzten Anteil an Bioprodukten, gemessen am monetären Wareneinsatz
 - Angaben zu Regionalität und Saisonalität der eingesetzten Produkte, gemessen am monetären Wareneinsatz
 - Angaben zu den eingesetzten Lebensmitteln (z. B. welche Arten von Ölen, Fetten, Fleisch, Fisch, Getreideprodukte, ...; worauf Sie Wert legen)
 - Angaben zum Ablaufmanagement insgesamt
 - Angaben zur Speisenherstellung, wie z. B. Bewirtschaftungssystem
 - Aussagen zur Möglichkeit bzw. dem Wunsch, die Zwischenverpflegung und/oder Sonderveranstaltungen zu übernehmen
 - Aussagen zum Reklamations- und Beschwerdemanagement
 - Abfallsortierung und die Entsorgung des Nassmülls
 - Spülen des Ess- und Kochgeschirrs, incl. Wassergläser der Wasserspender. Notwendige Reinigungsmittel sind zu stellen in Abstimmung mit dem Gerätebedarf
 - Unterhaltsreinigung Küchen- und Ausgabebereich incl. Wasserspender, Speisesaal ohne Boden, jedoch incl. Tische/Stühle, sowie dazugehörige Sozialräume. Die Reinigungsmittel sind selbst zu stellen
 - Die Gestellung aller notwendigen Geräte, soweit nicht vor Ort vorhanden. (Falls zusätzliche Geräte benötigt werden, wären Anschluss- und Stellmöglichkeiten vorab zu klären)
 - Bestell- und Abrechnungsservice, monatliche Statistik (Schüleressen, Erwachsenenessen)
 - Aussagen zur Qualitätskontrolle und Beachtung der einschlägigen Vorschriften (z. B. HACCP, LMIV)
4. Wir bezahlen über eine monatliche Rechnung mit Angabe der Essensanzahl je Liefertag
5. Räumlichkeiten und Ausstattung sowie Betriebskosten Energie werden zur Verfügung gestellt.
6. Falls Sie zertifiziert sind, werden Sie uns dies sicher gerne mitteilen.
7. Über Referenzadressen würden wir uns ebenfalls freuen.