Stiftung Katholische Freie Schule
Bischof-von-Keppler-Str. 5, 72108 Rottenburg a. N.

Stiftung
Katholisch
Freie Schu
der Diözese
Rottenburg-Stutt

Datum 27. März 2025
Ansprechpartner Corinna Hahn

Telefon 07472 9878-895
Telefax 07472 9878-888
E-Mail chahn@stiftungsschulamt.drs.de

Ausschreibung Mensabetrieb
Mensa des Bildungszentrums St. Kilian, Heilbronn,
durch die Stiftung Kath. Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Bildungszentrum St. Kilian, Heilbronn, hat im Rahmen seines Ganztagskonzepts einen gewachsenen Mensabetrieb.

Im Schuljahr 2025/26 werden am Montag, Dienstag und Donnerstag ca. 900 Schüler*innen und am Mittwoch und Freitag ca. 250 Schülerinnen und Schüler sowie Mitarbeiter*innen Mensagäste sein.

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

**Diese Ausschreibungsunterlagen können über unsere Homepage abgerufen werden, wo Sie auch weitere Informationen zur Stiftung und zu unseren Einrichtungen finden.*
Informationen zur Schule finden Sie unter www.bz-stkilian.de

Die Bewerbung für das Catering ist **bis spätestens 25. April 2025** schriftlich oder per Mail (chahn@stiftungsschulamt.drs.de), bei der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg Stuttgart, Bischof-von-Keppler-Str. 5, 72108 Rottenburg, einzureichen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei Herrn Holder, Tel. 07131/899580 oder Frau Hahn, Tel. 07472/9878 895.

Mit freundlichen Grüßen

C. Hahn

Corinna Hahn

Anlage 1:
Ausschreibung Mensa des Bildungszentrums St. Kilian, Heilbronn

Folgende Leistungen kommen zur Ausschreibung:

1. Lieferumfang: Schuljahr 2025/26 ca. 900 Essen (Mo, Di, Do); ca. 250 Essen (Mi, Fr).
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
    - Die Essensteilnehmer*innen entscheiden sich spontan für ein Gericht. Ein Bestellsystem ist nicht vorgesehen.
    - 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 zur regelmäßigen Mitgestaltung von Rückmelde- und Entwicklungsgesprächen in unterschiedlichen Schulgremien.
    - Bereitschaft zur aktiven Mitgestaltung des Schullebens (z.B. Projekte, Aktionswochen, Schulfeste, Sonderveranstaltungen…)
    - Angaben zum eingesetzten Anteil von Convenience-Produkten
    - Angaben zum eingesetzten Anteil von 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 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 inkl. Boden, Tische/Stühle, sowie dazugehörende 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.