
Interessenbekundung

Dienstleistungskonzession über die Bewirtschaftung der Schulmensa der Klaus-Groth-Schule Tornesch

Die Klaus-Groth-Schule in Tornesch ist eine Gemeinschaftsschule mit Oberstufe sowie Ganztagsangebot. An Tagen mit Nachmittagsunterricht (Montag, Mittwoch und Donnerstag) ist eine Mittagsverpflegung, ergänzend von montags bis einschließlich freitags ist eine Frühstücks - und Zwischenverpflegung der Schülerinnen und Schüler sicherzustellen.

Caterer werden gebeten, ihr Interesse an der Übernahme der Betreuung des Mensabetriebes zu erklären.

Es wird ein zuverlässiger, branchenerfahrener Bewirtschafter, der ein ansprechendes Angebot an abwechslungsreichen, preiswerten und schmackhaften der jeweiligen Marktlageangemessenen Speisen und Getränken anbieten kann, gesucht.

1. Merkmale der Mensaräumlichkeiten und der Anforderungen an die Dienstleistung:

Die Dienstleistungskonzession beinhaltet die Bewirtschaftung der Schulmensa zur Versorgung der zurzeit ca. 1200 SuS mit Speisen und Getränken. Die Bewirtschaftung erfolgt im eigenen Namen auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko des Konzessionärs. Der Konzessionär übernimmt alle mit der Versorgung der Bewirtschaftung und Bereitstellung des Essensangebotes in der Schulmensa einhergehende Aufgaben. Dazu gehören unter anderem die Beschaffung der Nahrungs- und Verbrauchsmittel, Zubereitung, Schaffung einer Konzeption der Ausgabe, Spülen, hygienisch einwandfreien Sauberhaltung/ Reinigung. Hierzu wird vom Konzessionär ausreichend Personal gestellt. Die für den Betrieb und die Schulmensa relevanten Gesetze, Normen, Verordnungen und Regelungen sowie die geltenden Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Gesellschaft für Ernährung sind einzuhalten und das HACCP-Konzept zur Dokumentation von jährlichen Schulungen und Belehrungen des Eigenkontrollsystem ist umzusetzen.

Die Mensa ist mit der erforderlichen Küchentechnik ausgestattet. Warm- und Kaltversorgung der Schülerinnen und Schüler werden erwartet. Die Mensa wird bis zum 31.07.2023 vom Mensaverein KGST betrieben.

Eine Essensausgabe erfolgt lediglich an Schultagen (keine Ferienversorgung).

Die Mittagverpflegung in der Mensa mit ca. 272 Sitzplätzen erfolgt derzeit parallel zur 5 und 6 Unterrichtsstunde in der Zeit von 12.00 bis 13.50 Uhr an drei Tagen die Woche (Montag, Mittwoch und Donnerstag). Es werden ca. 350 Mittagessen an den drei langen Tagen ausgegeben.

Neben dem Mittagessen ist eine ausreichenden Frühstücks- und Zwischenverpflegung bereitzuhalten. Das Angebot der Frühstücks- und Zwischenverpflegung ist an allen fünf Schultagen in der Woche in der Zeit von 8- 13 Uhr zu gewährleisten.

Der Betreiber wird im Austausch mit dem Schulträger, der Elternvertretung, Schülervvertretung und Schulleitung auf Wünsche im Rahmen der Umsetzbarkeit Rücksicht nehmen.

Das Verpflegungssystem ist der fachlichen Expertise zu entnehmen.

Die Mensa sowie die Mensaküche werden kostenfrei zur Nutzung überlassen, anfallende Betriebskosten übernimmt der Schulträger.

Der Schulverband beabsichtigt zum 01.08.2023 für eine Dauer von vier Jahren mit der Option der Vertragsverlängerung eine Dienstleistungskonzession zur Bewirtschaftung der Mensa der KGS zu vergeben.

Die Preise können frei kalkuliert werden, jedoch sollte das teuerste warme Hauptgericht für die Schülerinnen und Schüler (ohne Vor- und Nachspeise) einen Betrag von 4,50 € nicht überschreiten. Es sind mindestens zwei Menülinien, nebst einer Salatbar und einer Tagessuppe, sowie eines Desserts anzubieten.

Das Frühstücksangebot soll neben belegten Brötchen/Sandwiches, Backwaren auch Obst und Gemüse umfassen. Die Zwischenverpflegung ist auch mit einem Angebot von Gemüse und Obst sowie weiteren Komponenten zur gesunden Ernährung anzubieten.

Fachliche Expertise:

Bei der Küche in der KGST Tornesch handelt es sich um eine Produktionsküche. Es können Speisen von der Rohware bis zum fertigen Produkt hergestellt werden. Zu beachten ist, dass die Ausstattung von vier Kombidämpfern einem Kessel und einer Induktionskochstelle für die Zubereitung der Speisen zur Verfügung stehen. Daher liegt der Schwerpunkt der Speisen auf Gerichten, die im Kombidämpfer zubereitet werden können. Eine Nutzung von Convenience Produkten ist unausweichlich.

Die Räumlichkeiten bieten die Möglichkeit der Anlieferung von Ware mit dem LKW. Umkleidemöglichkeiten und Personal WC's sind vorhanden. Eine getrennte Topfspüle und eine große Industriespülmaschine sind vorhanden. Es sind hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich.

Kühlmöglichkeiten: Kühlraum, Froster, zwei große Gewerbekühlschränke

Warmhaltemöglichkeiten: drei eingebaute Warmhalteschränke mit Feuchtigkeitszufuhr, zwei große bewegliche Warmhalteschränke mit Feuchtigkeitszufuhr

Mit der gegebenen Ausstattung (nicht berücksichtigt sind GN Einsätze) können 450 einfache Mittagessen zubereitet werden in einem Zeitraum von 3-5 Stunden je nach Zubereitungsart der Speisen und unter Berücksichtigung der Anzahl von Menü Linien.

Das Ausgabesystem ist für Teller Gerichte ausgerichtet. Fünf Teller- und Besteck Wägen sind vorhanden, die Ausgabe ist mit 12 Bain Maries versehen. Bei Tellergerichten und der Nutzung der Ausgabe wie sie momentan gestaltet ist können in 30 Minuten ca.200 Essen rausgegeben werden. Eine gekühlte Salatbar ist in das System integriert.

Die Zubereitung der Frühstücksvorsorgung wird außer bei der Lagerung der Ware keine Grenzen haben. Hier wird dasselbe fest integrierte Ausgabesystem wie für den Mittagsservice gebraucht. Eine duale Ausgabe in der Mittagszeit ist nicht möglich.

Die Mensa bietet 272 Sitzplätze, Tablett Wägen für die Rückgabe der Tablett sind vorhanden. (10 Stück).

In der Küche in der KGS Tornesch ist Cook & Serve schwierig, (aufgrund der fehlenden Brat Gelegenheit) Cook & Chill oder Cook & Freeze mit Komponenten empfehlenswert. Cook & Hold ist möglich, aufgrund der langen Warmhaltezeit und dem damit verbundenen Vitamin- und Qualitätsverlust ist von Cook & Hold abzuraten.

2. Anforderungen an den Betreiber:

- Erfahrung im Gastronomiebereich
- Eigenverantwortliche Geschäftsführung
- Pünktlichkeit / Zuverlässigkeit
- Vorhaltung eines Buchungs- und Zahlungssystems

3. Entsprechend der Ziffer 1 und 2. soll die Interessenbekundung folgende Unterlagen beinhalten:

- Belege über Erfahrungen und Kompetenzen (Referenzen)
- Versorgungskonzept mit allgemeinen Angaben z.B. zu
 - Art und Weise der Herstellung der Speisen
 - Produktverwendung und Verarbeitung
 - Bezugsquellen der Produkte
 - Zeit der Speisenherstellung in der bereitgestellten Küche
 - Evtl. Anlieferung von Essenskomponenten zubereitet extern
 - Art und Weise der Essenausgabe
- Angaben zum eingesetzten Personal
- Gesundheits- und Hygienekonzept
- Preisliste der anzubietenden Speisen
- Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung
 - Eintragung in das Berufs- oder Handelsregister (Handwerksrolle, IHK oder vergleichbares Verzeichnis) seines Sitzes oder Wohnsitzes
 - Nachweis der Zulassung nach EU-Hygienerecht
- Angabe zur beruflichen Leistungsfähigkeit
 - zum Qualitätsmanagement
 - zur Einhaltung der Standards nach EU-Öko-VO (Zertifizierungen)
 - über ein vollwertiges Verpflegungsangebot (DGE-Zertifizierung)

4. Zuschlagskriterien und deren Gewichtung.

Preis 30%

Frühstücks- und Zwischenverpflegungsangebot 20 %

Anzahl der Menülinien 15 %

Bestell- und Zahlungsverfahren 10 %

Speiseplanwiederholungsrhythmus 15 %

Verwendung regionaler Produkte 10%

5. Abgabefrist/ Auswahlverfahren

Das Interesse ist schriftlich bis zum 17.04.2023 beim Schulverband Tornesch-Uetersen zu bekunden, per Mail an bildungundkultur@tornesch.de oder per Post an

Schulverband Tornesch-Uetersen, Wittstocker Straße 7 in 25436 Tornesch. Nach dem 17.04.2023 eingehende Interessenbekundungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es sich hierbei um keine Vergabeverfahren handelt. Die Interessenten sind nicht an Ihre Interessenbekundung gebunden.

Kontakt & Ansprechpartner

Informationen zum Dienstleistungskonzessionsvertrag und zur technischen Ausstattung der Mensaküche können per E-Mail (**bildungundkultur@tornesch.de**) oder telefonisch unter 04122 9572 201 angefordert werden. Unter diesen Kontaktdaten besteht auch die Möglichkeit, einen Termin zur Besichtigung der Mensa und Mensaküche zu vereinbaren.

Der Schulverband ist nicht verpflichtet zum Abschluss eines Dienstleistungskonzessionsvertrages und behält sich die freie Auswahl unter den Bewerbern vor. Das Auswahlverfahren erfolgt unter Einhaltung der Grundsätze der Transparenz, Gleichbehandlung und der Wettbewerbsfreiheit. Für die Richtigkeit und den Inhalt der vorstehenden Angaben wird jegliche Haftung ausgeschlossen. Eine erneute Veröffentlichung bleibt vorbehalten.

Die Vergabe der Dienstleistungskonzession wird unter Beachtung des Gebotes der Gleichbehandlung (Verbot der Diskriminierung) der Transparenz und des Wettbewerbs durchgeführt.