

Neuvergabe des Pausenverkaufs mit Mittagspause am Johann-Michael-Sailer-Gymnasium Dillingen

Am Johann-Michael-Sailer-Gymnasium in Dillingen soll der Betrieb der Schülerverpflegung neu vergeben werden.

1. Vertragslaufzeit

Die Verpflegung (Pausenverkauf und Mittagsverpflegung) wird ab 01.09.2025 auf die Dauer von zunächst einem Jahr mit jährlicher Verlängerungsoption ausgeschrieben. Der tatsächliche Betrieb beginnt nach den Sommerferien am 16.09.2025.

2. Schule

Johann-Michael-Sailer-Gymnasium
Ziegelstraße 8
89407 Dillingen

Das Gymnasium besuchen im Schnitt täglich rund 750 Schülerinnen und Schüler.

Die Essensausgabe erfolgt zu folgenden Zeiten:

Vormittagspause 1:	Montag – Freitag	von 09:20 – 09:40 Uhr
Vormittagspause 2:	Montag – Freitag	von 11:10 – 11:25 Uhr
Mittagspause:	Montag – Donnerstag	von ca. 12:00 – 14:00 Uhr

Die Bewirtung bei sonstigen schulischen Veranstaltungen oder Anlässen ist in Abstimmung mit der Schule grundsätzlich möglich.

3. Ausstattung

Die Schule ist mit einer Mensa versehen. Diese beinhaltet den Aufenthaltsraum, eine Küche mit Ausgabetheke sowie ein Lager. Es handelt sich um eine Ausgabeküche.

Die Schule stellt die notwendigen Räume, deren Einrichtung sowie die Ausstattung zur Verfügung. Hierin sind z. B. enthalten:

- Kücheneinrichtung mit Lagerräumen, Spülmaschine und Beleuchtung
- Kleininventar wie Besteck, Geschirr, Gläser, Tablett, etc.

Der Rest der Ausstattung ist vom Pächter zu stellen.

Getränkeautomaten, Snackautomaten oder Kaffeeautomaten können nach Genehmigung aufgestellt werden.

4. Kosten

Für den Pausenverkauf fällt eine geringe Pacht an. Für die Mittagsverpflegung wird keine Pacht erhoben. Die anfallenden Strom- und Wasserkosten für den Mensabetrieb werden in Rechnung gestellt.

Bei Aufstellen von Automaten werden Zwischenzähler montiert. Die Stromkosten hierfür werden jährlich jeweils zum 30.12. erhoben.

5. Leistungen

Ziel ist eine bedarfsgerechte Verpflegung für Jugendliche in Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.

Im Angebot enthalten sein sollten beispielsweise:

- Belegte Brötchen, Vollkornprodukte, Laugenstangen oder Brezen mit unterschiedlichen, vielfältigen Belägen wie Käse oder Wurst; aufgewertet mit frischen Kräutern, saisonalem Gemüse (Belagsmengen sind anzugeben)
- Süßes Gebäck (z. B. Muffins, Kuchenschnitten, Plunder)
- Joghurt, Müsli, Obstsalat mit Joghurt
- Mittags wechselnde warme Gerichte (Fleischgericht sowie vegetarisches Gericht mit Salat)
- Es besteht zudem die Möglichkeit, die Bewirtung von Schulveranstaltung zu übernehmen.

Das Speisen- und Getränkeangebot sowie die Öffnungszeiten für die gesamte Verpflegung sind mit der Schulleitung abzustimmen.

Der Anbieter übernimmt alle mit der Bewirtschaftung einhergehenden Aufgaben wie Essenszubereitung, Ausgabe und Verkauf, Reinigung der zur Verfügung gestellten Küche mit Nebenräumen (der Speisesaal selbst wird vom Verpächter gereinigt), Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorgaben, Abrechnung etc. mit eigenem Personal auf eigenes Risiko. Der Verkauf muss während des gesamten Schuljahres gewährleistet sein.

6. Bestell-/Zahlsystem

Für Bestellungen und Abwicklung des Zahlungsverkehrs ist kein bestimmtes System vorgegeben. Das Bestell- und Zahlsystem kann vom Pächter in Abstimmung mit der Schulleitung gestaltet werden.

Verfahren

Interessierte Bewerber werden gebeten, sich bis zum

08.06.2025

in schriftlicher Form beim Landratsamt Dillingen a.d.Donau, Fachbereich 14, Große Allee 24, 89407 Dillingen zu bewerben.

Vorzulegen sind:

- Firmenprofil
- Angaben des für die Leitung vorgesehenen Personals einschl. dessen Qualifikation
- Referenzen
- Wochenplan und Angebotspalette jeweils mit Preisen
- Ggf. Angabe über vorhandene Zertifikate

Auswahlkriterien für die Vergabe sind:

- Verkaufspreis
- Auswahl/Sortiment
- Qualität der Produkte sowie Menge und Vielfalt des Belags
- Regionaler Einkauf

Auskunft erteilt:

Landratsamt Dillingen a.d.Donau, Große Allee 24, 89407 Dillingen,
Frau Seeger, (Tel. 09071/51-381, E-Mail: daniela.seeger@landratsamt.dillingen.de)