



Fachbereichsleitung: Sandra Riegger  
Datum: 25.06.2026  
Aktenzeichen: 207.63

## Leistungsverzeichnis Ausschreibung Mittagessen

### **Mittagessen für Schülerinnen und Schüler in der Betreuung der Johann-Peter-Hebel Grundschule**

#### **1. Rahmenbedingungen**

Auftraggeber:

Gemeinde Gundelfingen  
Vertreten durch Herr Bürgermeister Raphael Walz  
Alte Bundesstr. 31, 79194 Gundelfingen

Auftragsgegenstand:

Herstellung und Lieferung eines gekühlten Mittagessens für die Schülerinnen und Schüler der Betreuung der Grundschule, Auf der Höhe 9, 79194 Gundelfingen

Die Leistung umfasst insbesondere:

- Planung der Speisepläne
- Herstellung der Mahlzeiten
- Anlieferung der Mahlzeiten und Abholung der vorgereinigten Transportbehälter

Vertragsbeginn:

ab 01.09.2026 (Lieferung / Bereitstellung ab Schulbeginn 14.09.26)

Geschätzte Essensanzahl:

ca. 200 Portionen täglich

Verpflegungstage:

5 Tage/Woche, inklusive Ferien, insgesamt rund 220 Tage pro Schuljahr

Ausgabezeiten:

zwischen 12 und 14 Uhr

- ### Lieferung der Mahlzeiten:

#### Lieferadresse:

- Mensa (Turn- und Festhalle, Alte Bundesstr. 31a, 79194 Gundelfingen.

#### Zufahrt / Eingang:

- Über den Parkplatz Kultur- und Vereinshaus ebenerdig mit Aufzug. Alternativ über den Schulhof.

### **4. Bestell- und Abrechnungssystem**

Siehe Vertrag

### **5. Liefer- und Logistikanforderungen**

Kalte Mahlzeiten/Komponenten sind ausschließlich in für Kühlware geeigneten, lebensmittelechten, dicht schließenden und transporttauglichen sowie stapelbaren Mehrwegbehältern anzuliefern; die Ware ist während Transport und Übergabe durchgehend bei 7 °C oder kälter zu halten.

Tiefgekühlte Mahlzeiten/Komponenten sind ausschließlich in für Tiefkühlware geeigneten, lebensmittelechten, dicht schließenden und transporttauglichen sowie stapelbaren Mehrwegbehältern anzuliefern; die Ware ist während Transport und Übergabe durchgehend bei -18 °C oder kälter zu halten.

Alle Fahrzeuge müssen mindestens über die Abgasnorm Euro 6 verfügen

Die Lieferung hat umweltgerecht in E2-Pfandgutkisten sowie auf H1-Kunststoffpaletten zu erfolgen. Die Verwendung von Holzpaletten ist nicht zulässig

### **6. Abholung**

Die vorgespülten Behälter, E2-Pfandgutkisten und Paletten sind jeweils mit der Lieferung der neuen Mittagessen abzuholen.

## 7. Mindestanforderungen an die zu liefernden Mahlzeiten

### Die Verpflegung

- hat kindgerecht und ausgewogen zu sein
- muss den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entsprechen
- muss einen Bio-Anteil von mindestens 20 % enthalten
- darf keine Fertigmenüs enthalten
- darf kein Schweinefleisch enthalten
- muss Sonderkost bei Allergien oder Unverträglichkeiten ermöglichen
- muss vegetarische Alternativen und Sonderkost für Allergiker anbieten
- muss Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung kennzeichnen

Der Einsatz von künstlichen Farb- und Süßstoffen sowie anderen künstlichen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern wird weitestgehend vermieden. Falls solche Stoffe ausnahmsweise verwendet werden, sind diese im Speiseplan entsprechend zu kennzeichnen.

### Menu-Aufbau:

Im Preis der Mittagsmahlzeit sind je Menu mindestens folgende Komponenten enthalten:

- Gemüse mind. 190 g,
- Sättigungsbeilage (Reis, Nudeln u.a.) mind. 140 g,
- Fleisch/Fisch mind. 120 g
- Rohkost, Salat

Gesondert zu bepreisen ist das Dessert (optionale Abrufmöglichkeit des Auftraggebers)

### Vegetarisches Gericht:

Anstatt Fleisch/ Fisch: z.B. Hülsenfrüchte / vegetarische Eiweißkomponente, wie Linsen, Kichererbsen, Bohnen, Tofu oder Ei, mind. 120 g

### Sonderkost:

Die Auftragnehmerin hat Sonderkost bei folgenden Lebensmittelunverträglichkeiten bereit zu stellen: Fruktose-Unverträglichkeit, Laktose-Unverträglichkeit und Gluten-Unverträglichkeit.

Die Speisen sind überwiegend im Cook-&-Chill-Verfahren herzustellen:

- Definition Cook & Chill: Die Speisen werden extern (z. B. in der Zentralküche des Auftragnehmers) zubereitet, abgekühlt, verpackt und ausgeliefert. Die gekühlt ausgelieferten Speisen werden beim Auftraggeber im Convectomat regeneriert und an die Schulkinder ausgegeben.
- Tiefkühl-Ware: keine Fertig-Menüs
- Rohkost/Salat: verzehrfertig und in eßbaren Zuschnitten, abgepackt und gekühlt
- Sauce und Dip: verzehrfertig und gekühlt
- Dessert: Obst als Stückware verzehrfertig (aber nicht geraspelt oder geschnitten), Obstmus und Naturjoghurt, jeweils gekühlt

#### Gebindeeinheiten:

Die Lieferung hat in marktüblichen, wirtschaftlich sinnvollen Gebindeeinheiten zu erfolgen, die eine rationelle Küchenverarbeitung und portionsgerechte Ausgabe im Schulbetrieb ermöglichen.

#### Speiseplan:

Jede Woche ist ein Auswahlplan elektronisch zur Verfügung zu stellen mit einem Vorlauf von 4 Wochen.

Pro Tag sind im Speiseplan je 3 Alternativen vorzusehen für:

- Ausgangsmenu
- Vegetarische Variante
- Sonderkost (Allergiker)

Der Auftraggeber kann aus diesem Auswahlplan die konkreten Menüs bestellen. Die Bestellungen sind mit einem Vorlauf von 1 Woche beim Auftragnehmer einzureichen.

Weitere Einzelheiten siehe Rahmenvertrag.

## 8. Kennzeichnung

Der Auftragnehmer hat alle für die Gemeinschaftsverpflegung maßgeblichen gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung einzuhalten, auch solche die erst nach dem Abschluss des Vertrages in Kraft treten.

Es gilt insbesondere:

- Die Kennzeichnung der Allergene in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.
- Die Auszeichnung von Zusatzstoffen in der Mittagsverpflegung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).
- Des Weiteren müssen die Vorgaben der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen eingehalten werden.

## 9. Herstellung der Speisen

Der Auftragnehmer hat alle gesetzlichen Regelungen, insbesondere die EU-Verordnungen und DIN-Normen oder vergleichbar im Zusammenhang mit dem Vergabegegenstand zu beachten.

Das Verpflegungsangebot ist, soweit in der Leistungsbeschreibung keine spezielleren, weitergehenden oder für die Auftraggeberin besseren Regelungen enthalten sind nach den Grundlagen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und damit nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ in seiner gültigen Fassung (5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023)<sup>1</sup> auszurichten. Die Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart. Im Falle einer Überarbeitung oder einer Neuauflage des DGE-Qualitätsstandard gelten die jeweiligen Neufassungen für die restliche Vertragslaufzeit mit einer Übergangsfrist von 6 Monaten. Für die Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung sind Kapitel 4.1 bis 4.5 des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ Grundlage der Speisen- und Getränkequalität. Es sind alle darin enthaltenen Kriterien uneingeschränkt zu erfüllen.

Im Speisenangebot sind folgende weitere Kriterien einzuhalten: Nicht eingesetzt oder verarbeitet werden dürfen Lebensmittelimitate, wie z. B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate, Surimi-Sticks und Shrimpsimitate. Auf das Angebot von Fischgerichten mit Pangasius ist zu verzichten. Untersagt sind ferner die Verwendung und der Einsatz von kennzeichnungspflichtige Geschmackverstärker, künstlichen Aromen und Farbstoffen,

synthetischen Konservierungs- und Süßstoffen, Light-Produkten, Alkohol und Alkoholaromen. Beim Einsatz und der Auszeichnung in Speiseplänen/-karten und -aushängen ist die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen einzuhalten.

Der Einsatz von künstlichen Farb- und Süßstoffen sowie anderen künstlichen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern wird weitestgehend vermieden. Falls solche Stoffe ausnahmsweise verwendet werden, sind diese im Speiseplan entsprechend zu kennzeichnen.

Die Produkte müssen palmölfrei sein.

Es werden keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.

Komponenten wie Suppen und Soßen müssen vegetarisch sein und dürfen nicht mit Knochen oder Vergleichbarem zubereitet werden.

Im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen müssen mindestens 20% vom gesamten monetären Wareneinsatz der gelieferten Menüs, verteilt über alle Warengruppen (außer Fleisch und Fisch), in Bio-Qualität und saisonal angeboten werden. Die Bezugsquellen bzw. Angaben zur Qualität der eingesetzten Lebensmittel sind auf Nachfrage der Auftraggeberin jederzeit nachzuweisen. Darüber hinaus mit dem Angebot angebotene Quoten sind einzuhalten.

## **10. Qualitätssicherung**

### I

Der Auftragnehmer hat für die Herstellung und den Transport der Speisen ein wirksames, dokumentiertes und auf die Schulkindverpflegung abgestimmtes Hygienekonzept nach den Grundsätzen des HACCP-Systems vorzuhalten und während der gesamten Vertragslaufzeit umzusetzen. Das Konzept muss alle wesentlichen Prozessschritte erfassen, insbesondere Wareneingang, Lagerung, Vor- und Zubereitung, Warm- und Kalthaltung, Ausgabe sowie Rücknahme und Reinigung. Es sind die jeweils einschlägigen lebensmittelrechtlichen, hygienerechtlichen und betrieblichen Anforderungen einzuhalten.

Der Auftragnehmer hat die für die Schulverpflegung relevanten kritischen Kontrollpunkte zu bestimmen, geeignete Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen festzulegen und diese durch laufende Dokumentation nachzuweisen. Dazu gehören insbesondere Temperaturkontrollen, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Schulungsnachweise des eingesetzten Personals sowie die Dokumentation von Abweichungen und deren Beseitigung. Das Konzept ist auf Verlangen dem Auftraggeber vorzulegen und bei Änderungen der Leistungsorganisation, der Speisenproduktion oder der rechtlichen Vorgaben unverzüglich anzupassen.

U.a. sind zu leisten:

- regelmäßige Eigenkontrollen
- regelmäßige Dokumentation der Hygienemaßnahmen
- regelmäßige Durchführung und Dokumentation von Temperaturkontrollen

Regelmäßige mind. halbjährliche Feedbackgespräche mit der Einrichtungsleitung und dem Schulträger.

