Leistungsbeschreibung:
Mittagsverpflegung für die
Bertolt-Brecht-Gesamtschule Seelze

Vergabe-Nr.:	
Vertragsbeginn:	**15.02.2027 (Beginn 2. Schulhalbjahr 2026/2027)**

Die Ausschreibung beinhaltet die Herstellung und Lieferung von Speisen und Getränken für die Mittagsverpflegung sowie die dafür notwendige Personalgestellung an der Bertolt-Brecht-Gesamtschule in Seelze.

Der Vertrag für die Essensversorgung und Personalgestellung als Dienstleistungskonzession wird vorerst bis zum 31.07.2028 geschlossen mit der Option einer jährlichen Verlängerung für ein weiteres Schuljahr, längstens jedoch bis zum 31.07.2031.

Anfang Februar 2027 finden in der Mensa der Schule Renovierungsarbeiten statt. Sollten sich diese verzögern, würde der Vertrag ein bis zwei Wochen später beginnen. Der Vertrag (Anlage 1) ist dann entsprechend zu ändern.

Das Essensangebot richtet sich primär an die Schüler*innen. Lehrkräfte oder andere Mitarbeiter*innen der Schule können sich aber auch zum Mittagessen anmelden.

Das Essen wird in Buffetform bereitgestellt.

Auf Basis der geschätzten Essenportionen hat die Bieter*in in dem anliegenden „Preisblatt“ jeweils einen pauschalen Festpreis für das Buffetangebot und für die Nachspeise pro Schüler*in bzw. Portion anzugeben. Außerdem ist hier der Stundenpreis für die Personalgestellung einzutragen.

Die Bieter*in stellt die erforderlichen Mensa- bzw. Küchenkräfte bereit.
Alle Mitarbeiter*innen der Bieter*in verfügen über deutsche Sprachkenntnisse nach B2 oder vergleichbar.
Zu ihren Aufgaben zählen: Vorbereitung der Speisen, Herrichtung des Buffets, Anmeldung der Essensteilnehmer*innen, Beaufsichtigung des Buffets, Reinigung der Tische, Abwasch des Geschirrs und Bestecks, Entsorgung der Speisereste in den von der Konzessionsgeberin bereit gestellten Abfalltonnen, Reinigung der Küche samt Küchenutensilien.

Eine pünktliche Lieferung von der Küche / Produktionsstätte der Bieter*in zum Lieferort ist sicherzustellen.

Auf einzelverpackte Portionen ist aus pädagogischen und ökologischen Aspekten zu verzichten.

Die Bieter*in rechnet die Essenskosten direkt mit den Sorgeberechtigten der verpflegten Schüler*innen und etwaige Zuschüsse mit der Stadt Seelze ab. Die Kostenübernahme für BuT-Berechtigte sind ebenfalls durch die Bieter*in direkt mit der zuständigen Stelle abzurechnen.
Die Bieter*in hält ein Bestellsystem vor.

Die Bieter*in verpflichtet sich nach Zuschlag zur Unterzeichnung des Vertrags (Anlage 1).

Die Konzessionsgeberin stellt die Räumlichkeiten der Mensa samt Küche in der Bertolt-Brecht-Gesamtschule zur Verfügung. Näheres dazu ist der Anlage 2 zu entnehmen.

Die Konzessionsgeberin stellt zwei Kombidämpfer und drei Buffetwagen (2x warm und 1x kalt) bereit.

Die Konzessionsgeberin übernimmt die Personalkosten für zwei der Küchen- oder Mensakräfte (á vier Stunden täglich), die von der Bieter*in eingesetzt werden. Darüberhinausgehende Personalkosten können der Konzessionsgeberin nicht in Rechnung gestellt werden.

Die Konzessionsgeberin subventioniert derzeit mit 0,20 € pro Mahlzeit den Buffetpreis der Schüler*innen.

Die Konzessionsgeberin verlangt von der Bieter*in keine Nebenkosten etwa für Strom, Wasser oder Abwasser.

Die Konzessionsgeberin übernimmt die Kosten für die Speiserestentsorgung.

Spülmittel, Einmal-Handtücher, Servietten und Reinigungsmittel für den Geschirrspüler beschafft die Konzessionsgeberin. Alle anderen Verbrauchsmittel beschafft die Bieter*in.

1. Basisinformationen	
Bertolt-Brecht-Gesamtschule Seelze	**Humboldtstraße 14, 30926 Seelze**
Anzahl Schüler*innen	geschätzt 1.000 Kinder verteilt auf Jahrgänge 5 - 13.
Anzahl Essensportionen	Nach den Erfahrungen wird mit rd. 100 Essen im Durchschnitt gerechnet. Maßgebend für die Berechnung war die tatsächliche Anzahl der bestellten und gelieferten Essen in der Vergangenheit.
Belieferung an Tagen/Woche	5 Tage/Woche (Montag-Freitag) an Schultagen. Schulferien und Feiertage sind ausgenommen.
Essenzeiten	11:25 – 13:45 Uhr

2. Lebensmittelauswahl		
Lebensmittelgruppen	**Lebensmittelqualitäten**	**Lebensmittelhäufigkeit (bezogen auf eine Schulwoche Mo.-Fr.)**
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	› Vollkornprodukte › Pseudogetreide › Kartoffeln, roh oder vorgegart › parboiled Reis oder Naturreis	täglich (davon: max. 1× Kartoffelerzeugnisse pro Woche)
Gemüse und Salat	› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat	täglich
Obst	› Obst, frisch oder tiefgekühlt › Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen → jeweils ohne raffinierten Zucker und künstliche Süßungsmittel	mind. 2x pro Woche
Milch und Milchprodukte	› Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir (max. 3,8 % Fett absolut) › Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne raffinierten Zucker und künstliche Süßungsmittel › Käse: max. 30 % Fett absolut	mind. 2x pro Woche
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	› mageres Muskelfleisch › Fleisch und Fleischprodukte mit Halal-Zertifizierung	max. 1x Fleisch / Wurstwaren pro Woche; mind. 1x Fisch pro Woche
mind. 2x pro Woche eine vollwertige vegetarische Alternative zu Fleisch / Wurstwaren und Fisch		
täglich ausreichende Auswahl an veganen Komponenten		

max. 1x pro Woche frittierte und/oder panierte Komponenten		
Öle und Fette	› Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen	Rapsöl ist Standardfett
Getränke	› Wasser › Früchte- und Kräutertee → jeweils ohne raffinierten Zucker und künstliche Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar
Wenn die genannten Lebensmittelqualitäten von der Bieter*in nicht zugesichert werden, kann das Angebot <u>nicht</u> gewertet werden.		

3. Speiseplangestaltung
Die Speisen müssen ernährungsphyiologisch ausgewogen und altersgerecht gestaltet sein. Daher gilt für die Komponenten des Speiseplans die Lebensmittelhäufigkeit von Punkt 2 entsprechend.
Der Zyklus des Speiseplans beträgt mind. vier Wochen. Kein Hauptgericht wiederholt sich innerhalb von 20 Schultagen.
Der Speiseplan wird im Vorfeld allen Beteiligten unter Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen zugänglich gemacht. Bei Fleisch und Fleischprodukten ist die Tierart zu benennen.

4. Zubereitung
Auf künstliche und naturidentische Aromen, Geschmacksverstärker, Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Farbstoffe, Hefeextrakte und Alkohol wird verzichtet.
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet.
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstofferhaltende Garmethoden angewendet.
Convenienceprodukte der Stufen 3, 4 und 5 (gem. den DGE-Qualitätsstandards) werden nicht verwendet.
Tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen.
Die Lebensmittel haben ihren typischen Geschmack.
Gemüse, Teigwaren, Reis sind bissfest.
Kurzgebratenes ist knusprig / kross.
Fleisch hat eine zarte Textur.
<u>Zubereitungsart:</u> Die Zubereitungsarten Cook & Hold, Cook & Chill, Cook & Freeze und Cook & Serve sind grundsätzlich möglich. Allerdings sind die baulichen Voraussetzungen für eine vollumfängliche Zubereitung vor Ort (Cook & Serve) nicht gegeben. Weniger aufwändige Zubereitungen sind jedoch auch vor Ort möglich. Etwaige Tiefkühlmöglichkeiten für Cook & Freeze sind von der Bieter*in bereit zu stellen. Demnach ist auch eine Kombination von Cook & Serve (nur wie beschrieben) mit anderen Verpflegungssystemen denkbar.
<u>Warmhaltezeiten und Temperaturvorgaben:</u> Die DIN 10508 ist zwingend zu beachten, daher gilt insbesondere, dass eine Warmhaltezeit von 180 Minuten keinesfalls überschritten werden darf. Die Warmhaltezeit umfasst die Zeit zwischen Ende des Garprozesses und der Abgabe der Speise an die letzte Essenteilnehmer*in oder den vollständigen Verzehr der Speise. Das Ende des Garzeitpunktes wird definiert als der Punkt, an dem das Gargut seine Genusstauglichkeit erreicht oder an dem keine aktive Temperaturzufuhr zum Erreichen der Genusstauglichkeit mehr notwendig ist. Die Transportzeit erhitzter Speisen ist ausdrücklich kein Garzeitraum. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65° C. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7° C.

Standzeiten und Temperatur sind zu dokumentieren.

5. Qualitätssicherung und Service
Zu dem Speiseangebot finden in der Schülerschaft regelmäßig Umfragen statt.
Die Schüler*innen können das Speiseangebot bewerten.
Die Bestellungen können online über ein Web-Portal und per App aufgegeben werden.
Sowohl die Bestellung, als auch die Stornierung ist noch am selben Tag möglich.

6. Nachhaltigkeit und Umweltaspekte
Bei der Speisenplanung sind saisonale Aspekte zu berücksichtigen. Hierzu sind nach dem Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten zu bevorzugen, für die ein großes Angebot aus heimischem Anbau dargestellt wird.
Regionale Lebensmittel sollen bevorzugt verwendet werden. Als regional gilt, wenn der Lebensmittelhändler nicht länger als eine Fahrtdauer von 90 Minuten von der Küche / Produktionsstätte des Bieters entfernt liegt.
Der Bio-Anteil der Lebensmittel sollte über 40% liegen.
Für den Transport sollten Mehrwegbehältnisse verwendet werden.

<u>Wichtig:</u>

Dem Angebot ist ein exemplarischer Buffetplan (Muster) für insg. 20 Verpflegungstage (4 Wochen) beizufügen! Angebote ohne Menüplan können <u>nicht</u> gewertet werden.

Weiterhin ist die künftige Auftragnehmerin / der künftige Auftragnehmer verpflichtet den Musterbuffetplan auch im ersten Vertragsjahr entsprechend anzubieten. Der Zeitpunkt ist allerdings frei wählbar.

Außerdem ist ein Konzept beizufügen, dass darlegt, wie auf Convenienceprodukte der Stufen 3, 4 und 5 verzichtet wird.