

**Leistungsverzeichnis:
Mittagsverpflegung für die Kinder
der Grundschule Seelze-Süd**

Vergabe-Nr:

Vertragsbeginn:

13.08.2026 (Schuljahr 2026/2027)

Die Grundschule Seelze-Süd befindet sich derzeit noch in der Fertigstellung.
Frühestmöglicher Vertragsbeginn ist der erste Tag der Inbetriebnahme der Mensa, voraussichtlich 13.08.2026.

Die Ausschreibung beinhaltet die Lieferleistungen sowie die Personalgestellung.

Der Dienstleistungsvertrag für die Essensversorgung und Personalgestellung wird vorerst bis zum 31.07.2027 geschlossen mit der Option einer einmaligen Verlängerung für ein weiteres Schuljahr.

Auf Basis der geschätzten Essenportionen hat der Bieter in der Anlage „Preisblatt“ jeweils einen pauschalen Festpreis für ein vollständiges Menü (Hauptgericht und Nachspeise) für ein Kind anzugeben. Außerdem ist hier der Stundenpreis für die Personalgestellung anzugeben.

Es werden zwei Menülinien vorausgesetzt.

Der Anbieter stellt die erforderlichen Ausgabe- bzw. Küchenkräfte bereit.

Auf einzelverpackte Portionen ist aus pädagogischen und ökologischen Aspekten zu verzichten.
Die einzelnen Menübestandteile sind getrennt in eigenen Behältnissen zu liefern.

Der Anbieter rechnet die Essenskosten monatlich direkt mit den Sorgeberechtigten der verpflegten Kinder, sowie etwaige Zuschüsse direkt mit der Stadt Seelze ab.
Der Anbieter hält ein Bestellsystem vor.

Der Anbieter verpflichtet sich nach Zuschlag zur Unterzeichnung des Vertrags (Anlage 1).

1. Basisinformationen

Grundschule Seelze-Süd	An den Grachten 100, 30926 Seelze
Anzahl Kinder	geschätzt 320 Kinder verteilt auf 4 Jahrgänge.
Anzahl Essensportionen	Nach den Erfahrungen wird mit rd. 230 Essen im Durchschnitt gerechnet. Maßgebend für die Abrechnung ist die tatsächliche Anzahl der bestellten und gelieferten Essen.
Belieferung an Tagen /Woche	5 Tage/Woche (Montag-Freitag), außer während der Schulferien.
Essenzeiten	12:45 bis 14 Uhr

Lebensmittelauswahl	
Folgende Lebensmittel bzw. Speisen sind im Angebot mindestens enthalten:	
Beilagen:	Kartoffeln - frisch zubereitet (z. B. Pellkartoffeln, Kartoffelpüree), Vollkornreis, Nudeln, Couscous/ Bulgur, Quinoa..., Gnocchi, Ravioli, etc. (mind. 2x pro Woche Vollkornprodukte und max. 1x pro Woche verarbeitete Kartoffelerzeugnisse)
Gemüse:	täglich Gemüse als Rohkost oder gegart (auch als Suppeneinlage)
Nachtisch:	Obst, Quark, Pudding, Kompott, Joghurt, Cremedessert; täglich wechselnd
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren:	mageres Fleisch verwenden, Fleischsorten abwechseln, wenig Schweinefleisch
Fisch:	Seefisch grätenfrei; aus bestandserhaltender Fischerei
Fette/ Öle:	Rapsöl ist Standardöl, Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl bzw. Sonnenblumenöl ist möglich
Salz:	Jodsalz einsetzen, Salz sparsam verwenden

3. Speiseplangestaltung
Die Speisen des Auftragnehmers müssen ernährungsphysiologisch ausgewogen, auf die Kinder angepasst (kindergerecht) sein und den „Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Schulverpflegung“ (Information und kostenloser Download unter http://www.dge.de/) entsprechen (Siegel nicht erforderlich). Bei der Gestaltung des Speisenangebotes sind je Verpflegungswoche die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen:
1 x Fisch oder Eier
1 x Fleisch
1,5 x vegetarisch
0,5 x süßes Gericht
1 x Suppe / Eintopf mit Brot oder Brötchen
5 x Gemüsebeilage (gegart oder Rohkost)
Tägliche Sondermenüs sind ohne Aufpreis verfügbar (bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien sowie kultur- und religionsspezifischen Besonderheiten).
Weitere Kriterien:
<ul style="list-style-type: none"> • Der Speiseplan ist sprachlich klar und einfach gestaltet. • Fleisch und Fleischerzeugnisse sind phosphatfrei, die Tierart ist benannt. • Der Speiseplan wird im Vorfeld allen Beteiligten unter Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen zugänglich gemacht. • Auf künstliche und naturidentische Aromen, Geschmacksverstärker, Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Farbstoffe, Hefeextrakte und –würzen und Alkohol wird verzichtet. • Der Speiseplan ist mindestens im Rhythmus von 4 Wochen zu wechseln.

4. Speisenherstellung
Zubereitung: Auf fettarme Zubereitung wird geachtet. Max. 1 x frittierte und/oder panierte Produkte/Woche
Warmhaltezeiten und Temperaturen: Cook & Hold: Die evtl. Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt max. 3 Stunden. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur warmer Speisen beträgt mind. 65°C. Cook & Chill: Die zubereiteten Speisen werden innerhalb von 90 Minuten auf 4°C gekühlt und bei der Ausgabe auf 70 – 75°C erwärmt. Cook & Freeze: Die zubereiteten Speisen werden innerhalb von 90 Min auf -18°C gefrostet und bei der Ausgabe auf 70-75°C erwärmt. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur kalter Speisen beträgt max. 7 °C.
Sensorische Qualität: <ul style="list-style-type: none"> • ansprechendes Aussehen der Speisen • kindgerechte Portionierung, Lebensmittelauswahl und Verarbeitung • typischer Geschmack der Lebensmittel • Gemüse, Teigwaren, Reis sind bissfest • Kurzgebratenes ist knusprig / kross • Fleisch hat eine zarte Textur
Convenienceprodukte: Produkte der Conveniencestufen 1-2 werden bevorzugt. Convenienceprodukte der Stufen 4-5 werden durch Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt. Tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen.

Wichtig: Dem Angebot ist ein exemplarischer Menüplan (Muster) für insg. 20 Verpflegungstage (4 Wochen) beizufügen! Angebote ohne Menüplan können nicht gewertet werden.