

Leistungsbeschreibung
Offenes Verfahren Nr. 2026 / 173

Leistung / Vertragsgegenstand:

Gegenstand der Vergabe ist der Abschluss eines Rahmenvertrages zur Lieferung der Mittagsverpflegung für Schüler*innen der folgenden Schulen:

- **Carl-Bosch-Gymnasium, Jaegerstraße 9, 67059 Ludwigshafen**
- **Grundschule Bliesschule und Förderschule Schule an der Blies, Krummlachstraße 10, 67059 Ludwigshafen,**
- **Grundschule und Realschule plus Ernst-Reuter-Schule, Schlesier Straße 56, 67065 Ludwigshafen**

Der Vertrag tritt am 01. August 2026 in Kraft und gilt zunächst für die Schuljahre 2026/2027 und 2027/2028. Für die Schuljahre 2028/2029 und 2029/2030 besteht die Option auf Verlängerung.

Es wird empfohlen, sich die örtlichen Gegebenheiten anzuschauen. Zur Vereinbarung von Ortsterminen bzw. für nähere, ortsbezogene Auskünfte während der Angebotsfrist wenden Sie sich bitte an:

- **Carl-Bosch-Gymnasium** cbg@cbglu.de
- **GS Bliesschule** info-gs@bliesschulen.de
- **FS Schule an der Blies** sfl@bliesschulen.de
- **GS Ernst-Reuter-Schule** info@gs.erslu.de
- **RSplus Ernst-Reuter-Schule** info@erslu.de

Die Leistung wird als **reiner Liefervertrag** erbracht. Die Zubereitung der Speisen erfolgt ausschließlich in der Zentralküche des Auftragnehmers. Ein Kochen vor Ort ist nicht vorgesehen.

Essensbeteiligung:

Die Teilnahme am Mittagessen ist freiwillig.

Die Essensteilnehmerzahlen sowie die Küchenausstattungen ergeben sich aus den schulspezifischen Vorgaben. Die Essenszahlen können täglich variieren. Zusätzlich können Lehrkräfte und sonstige Schulbedienstete am Essen teilnehmen.

Die Verpflegung erfolgt an vier oder fünf Schultagen pro Woche. Während der Schulferien sowie an festgelegten schulischen Sondertagen (z. B. Zeugnisausgabe, Studientage, Konferenzen) findet keine Essensversorgung statt. Die Schule stellt diese Tage rechtzeitig im Bestell- und Abrechnungssystem ein.

Räumliche Verhältnisse /Einrichtung:

Die räumlichen Verhältnisse sowie die Einrichtung entnehmen Sie bitte den schulspezifischen Vorgaben.

Soweit nicht vorhanden stellt der Auftragnehmer die zusätzlich erforderliche gerätetechnische Ausstattung für das angewandte Versorgungssystem (Cook & Chill, Cook & Freeze) in ausreichender Kapazität bereit. Dies beinhaltet insbesondere:

- Kühl-, Gefrier- und sonstige Lagertechnik



Bankverbindungen:
Sparkasse Vorderpfalz
IBAN:DE45545500100000000166
BIC: LUHSDE6AXXX

weitere Bankverbindungen auf
www.ludwigshafen.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag: 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Montag bis Donnerstag: 13.30 Uhr bis 16.00 Uhr
Freitag: 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Vorsprache nach Terminvereinbarung erwünscht

Sie finden uns hier:
Stadtverwaltung
Ludwigshafen
Rathausplatz 10 - 12
67059 Ludwigshafen
Zimmer Nr.: 328
www.ludwigshafen.de

Betriebskosten:

Die folgenden laufenden Betriebskosten übernimmt die Stadt:

Heizung, Strom, Wasser, Abwasser, Müllabfuhr.

Die Kosten für die Nassmüllentsorgung (Speisereste) trägt der Auftraggeber.

Erwartete Leistungen:

Die Essensversorgung der Schüler*innen erfolgt ausschließlich als Warmverpflegung (Cook & Chill / Cook & Freeze / Cook & Hold). Die Möglichkeit des Kochens vor Ort besteht nicht.

Bei allen drei Verpflegungssystemen werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers gekocht.

Kochen, Kühlen, Regenerieren (Cook & Chill)

Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch starkes Abkühlen unterbrochen. Die Speisen werden dabei innerhalb von 90 Minuten von 90° C auf 3° C schockgekühlt. Die Speisekomponenten werden gekühlt ausgeliefert (2-4° C); vor Ort wird nur noch regeneriert und mit Frischkost ergänzt. Die Kühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung / Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten (3° C).

Tiefkühlkost (Cook & Freeze)

Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch Schockfrost unterbrochen. Die Speisen werden anschließend innerhalb von 90 Minuten von 90° C auf 0° C abgekühlt. Nach den ersten 90 Minuten werden die Speisen weiter abgekühlt bis zu einer Temperatur von -18° C. Die Speisekomponenten werden gefroren an die Schule geliefert; dort erfolgt der Regenerierprozess und ggf. die Ergänzung mit Frischkost. Die Tiefkühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung / Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten (-18° C).

Warmverpflegung (Cook & Hold)

Von der Zentralküche wird das Essen in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe transportiert, wo die Portionierung stattfindet. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabe) darf das Essen entsprechend den Vorgaben, **maximal drei Stunden** warmgehalten werden. Warme Speisekomponenten sind mit einer Temperatur von **mindestens 65 Grad Celsius**, kalte Speisen (z.B. Salat, Dessert) von **maximal 7 Grad Celsius** anzuliefern.

Der Auftragnehmer setzt geeignete Transport- und Ausgabebehälter ein und stimmt die Anlieferzeiten verbindlich auf die Ausgabezeiten der Schulen ab.

Gegebenenfalls ist eine mehrfache tägliche Anlieferung erforderlich.

Die Essensbehälter sind nach der Menülinie gekennzeichnet, direkt in die jeweilige Küche zu transportieren. Die räumlichen Gegebenheiten (z. B. Treppen, unterschiedliche Etagen) sind zu berücksichtigen. Schulisches Personal steht für das Ent- oder Beladen der Transportbehälter nicht zur Verfügung.

Jeder Lieferung ist ein Lieferschein beizufügen mit Angaben zur Schule, zum Lieferdatum, zur Anzahl der Menüs sowie zur dokumentierten Essensausgangsprüfung (Speiseprobe, Temperatur, Uhrzeit).

Die Ausgabe der Speisen erfolgt ausschließlich durch Personal des Auftraggebers.

Die Grobreinigung der Behälter erfolgt vor Ort, die hygienische Endreinigung übernimmt der Auftragnehmer.

Speisenangebot /Nährstoffanforderungen:

Der Auftraggeber erwartet ein an die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) angelehntes Essensangebot mit einer ausgewogenen Nährstoffzufuhr und dem Alter der Kinder entsprechenden Verzehrmenge. Nachschlagmöglichkeiten, insbesondere bei Beilagen und Saucen, sind verbindlich vorzusehen.

Das Mittagessen soll in seinen Hauptkomponenten aus Zutaten bestehen, deren natürlicher Vitamin- und Mineralstoffgehalt frisch geernteten Rohstoffen entsprechen.

Verantwortung des Auftragnehmers:

Alle Maßnahmen der Essensbereitstellung, einschließlich Warendisposition, Zubereitung, Transport und Anlieferung, erfolgen in eigener Verantwortung. Die Lebensmittelhygiene ist nach dem **HACCP-Konzept** sicherzustellen. Sämtliche einschlägige gesetzliche Vorgaben für Herstellung und Auslieferung von Lebensmitteln sind einzuhalten.

Angebotsumfang:

- Täglich **mindestens zwei Menülinien** (Salat/Gemüse, Hauptspeise, Dessert)
 - Menülinie 1: vegetarisch (ovo-lacto)
 - Menülinie 2: mit Fleischkomponente

- **Pflichtbestandteile jeder Menülinie:**
 - Rohkost, Salat oder gegartes Gemüse
 - Es ist erwünscht, dass Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten (Diabetiker, Allergiker, usw.) die Teilnahme an den Mahlzeiten ermöglicht und in Absprache eine gesundheitlich geeignete Mahlzeit angeboten wird
 - Saisonales Obst und Gemüse, bevorzugt frisch, ansonsten tiefgekühlt
 - Heimische Lebensmittel, abwechslungsreiche Getreideprodukte und Kartoffeln
 - Frittierte/panierte Produkte höchstens 4x pro 20 Verpflegungstage
 - Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte höchstens 4x pro 20 Verpflegungstage
 - Bunte, abwechslungsreiche Zusammenstellung
 - Berücksichtigung von Schülerwünschen sowie regionalen, kulturellen und religiösen Essgewohnheiten
 - Ausgewogene Salatauswahl, keine Sauerkonserven
 - Keine gentechnisch veränderten Lebensmittel
 - Keine Produkte mit Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen, Süßstoffen, Zuckeralkoholen oder Alkohol

Einsatz von Convenience-Produkten:

- Bevorzugt sollen Produkte ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett eingesetzt werden
- Unverarbeitete oder gering verarbeitete Produkte (frisch/tiefgekühlt) werden bevorzugt
- Hoch verarbeitete Produkte nur in Kombination mit gering verarbeiteten Komponenten
- Geringer Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und Salz, niedrige Energiedichte

Getränke und Verpackung:

- Kalorienarme Getränke (ungesüßter Tee, Wasser) sind bereitzustellen
- Nachspeisen und Getränke dürfen in der Regel **nicht einzeln verpackt** angeboten werden

Eine **DGE-Zertifizierung** ist erwünscht und ggf. in Kopie beizufügen.

Speiseplangestaltung:

Der Auftragnehmer hat ein abwechslungsreiches Speisenangebot sicherzustellen. Der Speiseplan darf sich frühestens nach vier Wochen (20 Verpflegungstagen) wiederholen.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, das tägliche Verpflegungsangebot über einen Speiseplan darzustellen und diesen in das vom Auftraggeber bereitgestellte internetbasierte Bestell- und Abrechnungssystem einzustellen.

Bei der Erstellung und Veröffentlichung des Speiseplans sind folgende verbindliche Vorgaben einzuhalten:

- Der jeweils gültige Speiseplan ist spätestens am Montag der Vorwoche vollständig im System zu veröffentlichen.
- Alle Speisen sind eindeutig und nachvollziehbar zu bezeichnen.
- Zusatzstoffe sind vollständig und speisenbezogen im System zu deklarieren; ein pauschaler Verweis auf gesonderte Zusatzstofflisten ist unzulässig.
- Die Allergenkennzeichnung hat gemäß den jeweils gültigen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu erfolgen.
- Die einzelnen Menülinien sind übersichtlich und eindeutig voneinander getrennt darzustellen.
- Bei Fleisch-, Wurst- und Fischprodukten ist die jeweilige Tierart verbindlich anzugeben.

Die Speisen sind so zu planen, dass identische Hauptkomponenten (z. B. Fisch, gleiche Fleischart oder gleiche Hauptzutat) nicht regelmäßig am gleichen Wochentag angeboten werden.

Dem Angebot sind **Speisepläne für einen Zeitraum von fünf aufeinanderfolgenden Wochen (Referenzzeitraum April/Mai)** für zwei Menülinien sowie die vorgesehenen **Anlieferzeiten** beizufügen.

Der Sonderkost-Speiseplan ist auf Grundlage der gemeldeten Bedarfe zu erstellen und dem Auftraggeber spätestens vier Wochen nach Vertragsbeginn vorzulegen.

Abfallvermeidung:

Speiserückläufe werden regelmäßig mit den Ausgabekräften ausgewertet und die gewonnenen Erkenntnisse für die zukünftige Speiseplanung berücksichtigt.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit sind Abfälle, insbesondere Lebensmittelabfälle, so gering wie möglich zu halten. Hierbei gelten folgende Vorgaben:

- Es werden in der Regel keine Einzelverpackungen in Form von Fertigdesserts (z.B. Joghurt im Becher) verwendet
- Es sind Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungen zu verwenden.
- Die Anlieferung von Speisen in Aluminiumschalen ist unzulässig. Ausgenommen hiervon sind Einzelportionsschalen für Sonderkost.

Zusammenarbeit:

Der Auftragnehmer benennt eine feste Ansprechperson (mit Telefonnummer und E-Mail-Adresse) sowie eine Vertretung. Er verpflichtet sich zur Teilnahme an regelmäßigen Qualitätssicherungsgesprächen und zur Durchführung von mindestens zwei Umfragen pro Schuljahr. Im Angebot ist das Konzept zu erläutern.

Bestell- und Abrechnungssystem:

Bestellungen und Abbestellungen erfolgen ausschließlich über das vom Auftraggeber zur Verfügung gestellte Web-System.

Die Bestell- und Abbestellfrist endet jeweils um 10:00 Uhr am Vortag. Als Vortag gilt der letzte Schultag vor dem Wochenende, vor einem Brückentag sowie bei mehrwöchigen Ferien der letzte Ferientag.

Die Abrechnung erfolgt monatlich über die Stadt Ludwigshafen auf Grundlage der bestellten und gelieferten Essen.

Haftung:

Der Auftragnehmer hat der Stadt Ludwigshafen am Rhein eine ausreichende Betriebshaftpflichtversicherung vor Auftragserteilung nachzuweisen.

Bieterfragen:

Fragen, die mit dem Vergabeverfahren in Zusammenhang stehen, müssen über das Bietercockpit der Vergab-Plattform **bis zum 29.05.2026** gestellt werden. Die ausschreibende Stelle behält sich vor, Anfragen, die später eingehen, im Einzelfall als „nicht rechtzeitig“ eingegangen zu behandeln und nicht mehr zu beantworten.

Zuschlagskriterien:

Preis	40 %
Der anzugebende Preis steht für das Essen pro Tag, das die Schülerinnen und Schüler erhalten und wird anhand des Durchschnittspreises der ersten beiden Schuljahre ermittelt (Preisblatt, Anlage 1)	
Ergebnis Beratung Essensausschuss	45 %
Saisonale Speisen	15 %

Anlagen:

Anlage 1 Preisblatt

Gewichtung der Zuschlagskriterien

Leistungsverzeichnis

Leistungsverzeichnis für Essensausschuss

Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung

Rahmenvertrag

Schulspezifische Vorgaben:**Los 1****Carl-Bosch-Gymnasium**

Anzahl Ganztagschüler*innen	ca. 210
durchschnittliche Essensteilnehmer*innen	ca. 120
Einnahmezeiten (2 Schichten)	12:15 Uhr (5. und 6. Klasse) und ab 13:00 Uhr (7. und 8. Klasse)
Essenstage	Montag – Donnerstag

Lehrkräfte kommen gelegentlich zu den genannten Essensteilnehmern noch dazu.

Verwendet werden Tablett und Porzellangeschirr. Das Essen ist am Ausgabeschalter bereitzuhalten und auszugeben.

Der Speiseplan ist gemeinsam mit dem zuständigen Gremium der Schule festzulegen.

Räumliche Verhältnisse:

Räume:

- 1 Schulküche mit Ausgabetheke
- 1 Abstellraum
- 1 Speiseraum

Einrichtung:

- 2 Warmausgabe-Theken
- 2 Kühltheken
- 1 Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination
- 1 Gewerbspülmaschine
- 1 Umlufthaube über Gewerbspülmaschine
- 2 Ablagetische mit Rollen
- 1 Ablagetisch mit Schublade
- 1 Handwaschbecken
- 1 Doppelspüle mit Ablage + zusätzlichem Tisch
- 1 Hängeschränk abschließbar
- 1 Arbeitstisch mit abschließbarem Unterbau und Schubladen
- 1 doppelter Geschirrschränk
- 1 Putzmittelschränk
- 1 Servierwagen mit 3 Böden
- 1 Wasserspender
- 7 Regalwagen für Schmutzgeschirr
- 2 Tablettwagen mit integrierten Besteckbehälter
- 2 Tellerspender

Porzellangeschirr
Besteck
Tabletts
Papiertuchspender

Los 2**Grundschule Bliesschule**

Anzahl Ganztagschüler*innen	ca. 185
durchschnittliche Essensteilnehmer*innen	ca. 80
Einnahmezeiten (Schichten)	12:00 – 14:00 Uhr in vier Schichten
Essenstage	Montag - Donnerstag

- Tablettsystem
- Chipsystem
- Kein Schweinefleisch
- Es sollen täglich zwei Menüs (eines davon vegetarisch) zur Auswahl stehen.

SfL Schule an der Blies

Anzahl Ganztagschüler*innen	ca. 199
durchschnittliche Essensteilnehmer*innen	ca. 80
Einnahmezeiten (Schichten)	12:00 – 14:00 Uhr in vier Schichten
Essenstage	Montag - Donnerstag

- Tablettsystem
- Chipsystem
- Kein Schweinefleisch
- Es sollen täglich zwei Menüs (eines davon vegetarisch) zur Auswahl stehen.
- Eine gewisse Mengenerhöhung auf Grund des sehr hohen Anteils von älteren Schülern*innen (14-17 Jahre) muss zumindest bei den Beilagen berücksichtigt werden.

Räumliche Verhältnisse:

Die Grundschule Bliesschule und die SFL Schule an der Blies haben eine gemeinsame Mensaküche.

Räume: 1 Speiseraum pro Schule
1 Lager- und Vorbereitungsraum

Einrichtung: 4 x Geschirrunterschrank (1 groß, 3 klein)
1 x Geschirrobberschrank
3 x Kombidämpfer (10 Einschübe) + Kondensationshaube + Unterschrank
1 x Wasserenthärtungsanlage
1 x Spülstraße
2 x Handwaschbecken
1 x Einbeckenspüle
2 x Speisenausgabetheke
4 x Regalwagen für Schmutzgeschirr
2 x Dunstabzugshaube verbaut
2 x Wärmewagen

2 x Wärmebehälterwagen
4 x Servierwagen
8 Besteckboxen
Geschirr und Besteck

Soweit nicht vorhanden stellt der Betreiber die für das angewandte Versorgungskonzept erforderliche gerätetechnische Ausstattung in ausreichender Kapazität bereit.

Los 3**Grundschule Ernst-Reuter-Schule**

Anzahl Ganztagschüler*innen	106
vorauss. Essensteilnehmer*innen	100
Einnahmezeiten (Schichten)	12:00 – 12:30 Uhr (1. und 2. Klasse) 12:30 – 13:00 Uhr (3. und 4. Klasse)
Essenstage	Montag - Donnerstag

- Tablettsystem
- Es sollen täglich zwei Menüs zur Auswahl stehen

Ernst-Reuter-Realschule plus

Anzahl Ganztagschüler*innen	173
vorauss. Essensteilnehmer*innen	ca. 75 - 80
Einnahmezeiten (Schichten)	13:10 Uhr bis 13:45 Uhr
Essenstage	Montag - Donnerstag

- Tablettsystem
- Es sollen täglich zwei Menüs zur Auswahl stehen
- Die Teilnahme an der Essensverpflegung ist für die Schüler*innen der Ernst-Reuter-Realschule plus nicht verpflichtend

Räumliche Verhältnisse:

Die Grundschule Ernst-Reuter-Schule und die Realschule plus Ernst-Reuter-Schule haben eine gemeinsame Mensaküche.

Räume: 1 Speiseraum pro Schule
1 Lager- und Vorbereitungsraum

Einrichtung: 2 Edelstahl Arbeitsschränke mit Schiebetüren (Unter- und Oberschrank)
1 x Kombidämpfer (6 Einschübe) + Kondensationshaube + Unterschrank
1 x Kombidämpfer (10 Einschübe) + Kondensationshaube + Unterschrank
1 x Wasserenthärtungsanlage
1 x Gewerbekühlschrank
1 x Gewerbespülmaschine mit kleiner Spülstraße
1 x Handwaschbecken
1 x Einbeckenspüle mit Geschirrbrause schwenkbar
1 x Speisenausgabetheke
3 x Servierwagen
1 x Edelstahlregal
1 x Edelstahl Spülschrank mit 2 Becken
2 x Edelstahl Arbeitstische