

Leistungsbeschreibung
Offenes Verfahren Nr. 2026 / 180

Leistung / Vertragsgegenstand:

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

- IGS Edigheim, Mühlastr. 51, 67069 Ludwigshafen
- Förderschule Georgens-Schule, Rheinhorststraße 34 – 36, 67071 Ludwigshafen
- Förderschule Schloss-Schule, Schnabelbrunnengasse 41, 67071 Ludwigshafen
- Carl-Bosch-Gymnasium, Jägerstraße 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 ist erforderlich, sich die räumlichen und technischen Gegebenheiten vor Ort anzuschauen. Zur Vereinbarung von Ortsterminen bzw. für nähere, ortsbezogene Auskünfte während der Angebotsfrist wenden Sie sich bitte an:

- | | |
|--------------------------------|--|
| • IGS Edigheim | info@igs-edigheim.de |
| • Förderschule Georgens-Schule | schulleitung@georgens-schule.de |
| • Förderschule Schloss-Schule | info@sfl-schloss-lu.de |
| • 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 |

Leistungszeitraum:

Die Serviceleistung erfolgt an vier oder fünf Schultagen pro Woche. Während der Schulferien sowie an festgelegten schulischen Sontertagen (z. B. Zeugnisausgabe, Studientage, Konferenzen) findet keine Essensausgabe statt. Der genaue Starttag nach den Sommerferien Rheinland-Pfalz wird rechtzeitig mitgeteilt.

Die Schichtzeiten werden vorwiegend durch die schulischen Abläufe bestimmt und sind, wie die Anzahl der Schulkinder, den schulspezifischen Vorgaben zu entnehmen. Die dort genannten Zeiten sind aktuelle Zeiten und können sich bei Bedarf ändern. Es wird eine Zeit pro Essensschicht von ca. 45 Minuten angenommen.

Räumliche Verhältnisse /Einrichtung:

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



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.

Umfang der Leistungen:

Der Auftragnehmer sorgt für die **Annahme** des Schulessens. Der Lieferschein ist mit der Ware abzugleichen. Dabei sind die Qualität und die Essenstemperatur der Hauptkomponente sowie die Uhrzeit der Messung auf dem Lieferschein zu dokumentieren.

Der Auftragnehmer sorgt für die Ausgabe des Essens sowie der bereitgestellten Getränke.

An der IGS Edigheim, FS Georgens-Schule und FS Schloss-Schule sorgt der Auftragnehmer zusätzlich für die Aufbereitung des Essens (Cook & Chill).

Die Menüs sind vollständig auszugeben. Individuelle Wünsche der Schüler*innen sind zu berücksichtigen (individuelles Schöpfen).

Vom Auftragnehmer sind Papier-Servietten zur Verfügung zu stellen.

Der Auftragnehmer übernimmt die Rücknahme sowie die Reinigung des anfallenden Geschirrs, Bestecks etc. Er verpflichtet sich auch zur Reinigung von sonstigen verwendeten Behältnissen und Gerätschaften des Küchenbereichs sowie der Behälter des anliefernden Unternehmens.

Er stellt die für die tägliche Reinigung erforderlichen Spül- sowie Reinigungsmittel und Reinigungsutensilien zur Verfügung. Weiteres zu Hygiene und Reinigung siehe Nr. 6 der Leistungsbeschreibung.

Der Auftragnehmer füllt die benötigten Handwasch- sowie Desinfektionsmittel und Papierhandtücher im Küchenbereich sowie der Personaltoilette (soweit vorhanden bzw. dem Küchenbereich explizit zugeordnet) auf. Der Auftraggeber verwendet an neu eingerichteten Mensen in der Regel das Spendersystem der Firma Tork. An älteren Einrichtungen können auch andere Spendersysteme zum Einsatz kommen.

Der Auftragnehmer übernimmt die Verbringung der anfallenden Abfälle und Lebensmittelreste in die dafür vorgesehenen Behältnisse. Die Behältnisse werden von der Auftraggeberin gestellt.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet während der Sommerferien eventuell noch vorhandene Waren aus Kühl- und Gefriereinrichtungen zu entnehmen, die Geräte abzustellen und zu reinigen. Die Türen müssen offenstehen, damit Schimmelbildung vermieden wird.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Räume, in dem das Personal eingesetzt wird sowie die vorhandenen Gegenstände, sorgfältig und pfleglich zu behandeln. Festgestellte Mängel und Schäden an Räumen und Einrichtungsgegenständen (auch solche, die nicht selbst verursacht wurden) sind dem Auftraggeber unverzüglich mitzuteilen.

Die Mitarbeiter des Auftragnehmers sind verpflichtet, alle in der Mensa gefundenen Gegenstände sofort bei einem Verantwortlichen des Auftraggebers (Hausmeister/Sekretariat) abzugeben. Finderlohn wird nicht gezahlt.

Der Auftragnehmer stellt durch Qualitätskontrollen sicher, dass die Leistungen einwandfrei ausgeführt werden.

Zusammenarbeit:

Der Auftragnehmer benennt eine feste Ansprechperson (mit Telefonnummer und E-Mail-Adresse) sowie eine Vertretung.

Personaleinsatz:

Der Auftragnehmer trägt Sorge für einen ausreichenden Personaleinsatz. Die Anzahl der einzusetzenden Personen sowie der Zeitrahmen an der jeweiligen Einrichtung richten sich nach der durchschnittlichen Anzahl der auszugebenden Essen und sind in Absprache mit dem Auftraggeber festzusetzen. Personal, welches z. B. krankheitsbedingt ausfällt, ist vom Auftragnehmer unverzüglich durch qualifiziertes Personal zu ersetzen und gegebenenfalls einzuarbeiten. Es wird vorausgesetzt, dass das eingesetzte Personal sich in die Abläufe der Schulgemeinschaft integriert.

Der Auftragnehmer setzt qualifiziertes Personal ein, welches folgende Kriterien erfüllt:

1. Das eingesetzte Personal ist qualifiziert, um den Anforderungen aller Verpflegungssysteme Cook & Hold, Cook & Chill und Cook & Freeze gerecht zu werden.
2. Das vom Auftragnehmer eingesetzte Personal ist mit den gesetzlichen Bestimmungen für Hygienebereiche und des Arbeitsschutzes vollumfänglich vertraut.
3. Das Beauftragte Unternehmen verpflichtet sich zur Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung nach den Vorgaben der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) und führt hierüber den Nachweis.
4. Jeder/jede eingesetzte Mitarbeiter*in wurde in die „Belehrung Infektionsschutzgesetz“ nach § 43 IfSG nachweislich unterwiesen. Der Nachweis ist auf Verlangen des Auftraggebers vorzulegen.
5. Der Auftragnehmer versichert die Durchführung von regelmäßigen Hygiene-Eigenkontrollen nach der EU-Verordnung (EG) Nr. 825/2004 vom 1. Januar 2006 nach dem HACCP-Konzept für Lebensmittel verarbeitende und behandelnde Betriebe und dokumentiert diese lückenlos.
6. Das vom Auftragnehmer eingesetzte Personal muss vor Tätigkeitsbeginn die Bestimmungen des § 20 Abs. 1 IfSG (Masernschutz) erfüllen.
7. Das vom Auftragnehmer eingesetzte Personal verfügt über die erforderlichen Deutschkenntnisse, um die Dokumente (siehe 4) in deutscher Sprache auszufüllen, Betriebsanleitungen der Küchengeräte und Sicherheits- und Hygienehinweise lesen zu können und sich mit Schülerinnen und Schüler und Lehrkräften zu verständigen.

Im Preisblatt (Anlage 1) sind die kalkulierten Personalkosten pro Person und Stunde (Cook & Chill, Cook & Freeze) anzugeben.

Welches Verpflegungssystem am Carl-Bosch-Gymnasium, der GS Bliesschule/FS an der Blies sowie der GS/RSplus Ernst-Reuter-Schule zum Einsatz kommt, ist noch unklar. Im Preisblatt (Anlage 2) sind daher die kalkulierten Personalkosten pro Person und Stunde (Cook & Hold) anzugeben.

Reinigung und Hygienemaßnahmen:

Der Auftragnehmer übernimmt die Reinigung der ihm überlassenen Räumlichkeiten (Küche, Essensausgabe, Getränkestation und alle zugehörigen Räume wie z. B. der Personalumkleide inkl. etwaiger Sanitäranlagen, Lager) sowie der darin befindlichen Geräte.

Die außerhalb der Küche liegenden, der Essensaufnahme dienenden Räume oder Raumanteile (z. B. Speiseraum, Sitzbereich mit Tischen und Stühlen) und der außerhalb der Küche liegende Zugangsbereich, werden durch den Auftraggeber gereinigt. Dazu übergibt der Auftragnehmer täglich den Speisebereich besenrein. Aufliegende und leicht haftende Verschmutzungen sind manuell mit einem nassen, stark entwässerten Schwammtuch oder anderen Reinigungstextilien vom Gegenstand zu entfernen.

(d.h. Essensreste auf Stühlen, Tischoberflächen und Fußboden, insbesondere im Bereich der Abfallbehälter, sind nach jedem Essensdurchgang zu beseitigen.)

In der Küche zu reinigen sind Zu- und Ableitungen aller Art, Inventar innen und außen, Geschirr und Besteck, alle vertikalen und horizontalen Flächen. Bei Bedarf ist eine Reinigung der Spülmaschine durchzuführen.

Die Umgebung (Boden, Wand, etc.) des Mülleimers in denen die Speisereste entsorgt werden, muss täglich gereinigt werden.

Die zur Reinigung notwendigen Gegenstände und Verbrauchsmaterialien sind vom Auftragnehmer zu Verfügung zu stellen.

Sämtliche Reinigungs- und Betriebsmittel sind nicht unbeaufsichtigt zu lassen und nach Abschluss der Arbeiten unter Verschluss zu halten.

Der Auftragnehmer übernimmt das Schädlings-Monitoring in der Küche gemäß HACCP.

Der Schädlingsbefall ist gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und der ggf. festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Die dafür anfallenden Kosten übernimmt der Auftragnehmer, soweit er den Befall zu verantworten hat.

Küchennutzung:

An verschiedenen Grund- und Förderschulen wird eine Ferienbetreuung durchgeführt und/oder ein kostenloses Frühstück bereitgestellt. Eine Mitbenutzung des Küchenbereichs für diese Zwecke kann vom Auftragnehmer nicht ausgeschlossen werden.

Die Reinigung während und nach der Ferienbetreuung obliegt dem hierfür beauftragten Dienstleister.

Der für die Bereitstellung des Frühstücks zuständige Anbieter ist verpflichtet, die Flächen zu säubern, das Geschirr zu spülen und die Räume besenrein zu hinterlassen.

Die Einweisung in den Gebrauch der Spülmaschine obliegt dem Auftragnehmer

Bestell- und Abrechnungssystem:

Die Essensausgabe erfolgt über das vom Auftraggeber zur Verfügung gestellte internetbasierte Web-System der Firma PCA GmbH. Die Anzahl der täglichen Essensbestellungen wird entweder digital oder per Liste bereitgestellt.

Datenschutz

Alle personenbezogenen Daten werden DSGVO-konform verarbeitet.

Haftung:

Der Auftragnehmer hat eine ausreichende Betriebshaftpflichtversicherung nachzuweisen.

Bieterfragen:

Fragen, die mit dem Vergabeverfahren in Zusammenhang stehen, müssen über das Bietercockpit der Vergab-Plattform **bis zum 03.06.2026** 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

Anlagen

Anlage 1 Preisblatt (Cook & Chill, Cook & Freeze)

Anlage 2 Preisblatt (Cook & Hold)

Leistungsverzeichnis

Rahmenvereinbarung

Schulspezifische Vorgaben:**Los 1****IGS Edigheim**

Anzahl Ganztagschüler*innen	ca. 300
durchschnittliche Essensteilnehmer*innen	ca. 110
Einnahmezeiten	12:15 Uhr bis 13:45 Uhr
Essenstage	Montag - Donnerstag

Lehrkräfte und Schulbedienstete kommen gelegentlich zu den genannten Essensteilnehmern 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.

Räume:

- 1 Speiseraum
- 1 Lager- und Vorbereitungsraum
- 1 Speiseausgabetheke

Einrichtung:

- 1 x Kombidämpfer (10 Einschübe) + Kondensationshaube + Unterschränk (Rational)
- 1 x Haubenspülmaschine mit Waschbecken und Abstelltisch
- 7 x Spülkorb mit Steg
- 1 x Spülkorb ohne Steg
- 5 x Geschirrunterschränk groß mit Schubladen
- 2 x Geschirrobberschränk
- 2 x Gewerbekühlschränk
- 1 x Handwaschbecken
- 1 x Zweibeckenspüle
- 4 x Servierwagen
- 4 x Tablett-Regalwagen
- 2 x Röhrenstabler für Teller
- 2 x Bain Marie Wagen
- Tabletts
- Teller
- Schalen klein
- Schalen groß

Gläser

Teekannen (Edelstahl)

Becher

Besteck

4 Schneebesen

18 Soßenkellen

2 Schaumkellen

Los 2**FS Georgens-Schule**

Anzahl Ganztagschüler*innen	ca. 340
durchschnittliche Essensteilnehmer*innen	ca. 160
Einnahmezeiten	11:30 Uhr – 13:00 Uhr
Essenstage	Montag bis Freitag

Die Ausgabe erfolgt im Erdgeschoss.

Ein Teil der SchülerInnen isst in der Mensa, ein Teil in den Klassen (Essen wird mit dem Essenswagen geholt). Die Ausgabe erfolgt zum Teil über Teller (Mensabetrieb). Die Klassen erhalten das Essen in Schüsseln oder auf Tellern (je nach Bedarf).

Räumliche Verhältnisse:**Räume:**

1 Küche
1 Lagerraum
1 Umkleieraum
1 Personaltoilette
1 Speiseraum

Einrichtung:

1 Kombidämpfer (10 Einschübe) mit Kondensationshaube und Untergestell
1 Handspül-/Ausgussbecken-Kombi
1 Gewerbspülmaschine
1 Einbeckenspüle
1 Zweibeckenspüle
1 Arbeitstisch (2 Böden)
1 Hängeregal
1 Ablagetisch (niedrig, 2 Böden)
2 Unterschränke (Schubladen und Schiebetüren) mit Arbeitsfläche (Edelstahl)
1 Geschirrschrank hoch mit 5 Böden (Edelstahl)
1 Schiebetürenschränk hoch im Lagerraum
8 Servierwagen
Papier-/Handtuchhalter
Besteck
Geschirr

Los 3**FS Schloss-Schule**

Anzahl Ganztagschüler*innen	ca. 170
durchschnittliche Essensteilnehmer*innen	ca. 80
Einnahmezeiten (2 Schichten)	12:15 Uhr und 13:00 Uhr
Essenstage	Montag bis Donnerstag

Die Verpflegung erfolgt im Untergeschoss. Die Ausgabe erfolgt über Teller.

Räumliche Verhältnisse:**Räume:**

- 1 Küche
- 3 Speiseräume
- 1 Personaltoilette

Einrichtung:

- 1 Kombidämpfer (10 Einschübe) mit Kondensationshaube und Untergestell
- 1 Abzugshaube
- 1 Gewerbekühlschrank (Edelstahl)
- 2 Bain Marie-Wagen (2 Becken; Edelstahl)
- 2 Arbeitstische (Edelstahl)
- 1 Regal mit 4 Ablagen (Edelstahl)
- 2 Unterschränke mit Arbeitsfläche, Schiebetüren und Aufkantung (Edelstahl)
- 1 Hand-/Ausgussbecken-Kombi
- 1 Gewerbespülmaschine (1 Korb mit Steg; 2 Besteckkörbe)
- 1 Korb mit Steg und 2 Körbe ohne Steg
- 1 Einbeckenspüle
- 12 Servierwagen
- Vorlegebesteckt
- Besteck für 100 Personen
- Geschirr für 100 Personen

Los 4**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 5**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 6**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