

## Beschlussvorlage

zur Vorberatung im **Ausschuss für Kultur, Bildung und Soziales**  
 zur Behandlung im **Gemeinderat**

---

**Betreff:** Ausschreibung Schulessen 2021; Beschluss über die Vergabekriterien  
**Bezug:** 166/2020, 11/2020, 211/2016  
**Anlagen:**

---

### Beschlussantrag:

Den Mindestanforderungen nach Nr. 3.1 sowie den Bewertungskriterien nach Nr. 3.2 für die Ausschreibung des Schulessens wird zugestimmt.

### Finanzielle Auswirkungen

Finanzielle Auswirkungen: Ergebnishaushalt		lfd. Nr.	Ertrags- und Aufwandsarten	Entwurf Plan 2021	Folgejahre
DEZ01 THH_5 FB5	Dezernat 01 BM'in Dr. Daniela Harsch Bildung, Jugend, Sport und Soziales Bildung, Betreuung Jugend und Sport			EUR	
2110 Allgemeinbildende Schulen		14	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	-3.163.260	
			<i>davon für diese Vorlage</i>	-66.666	-200.000

Die Verwaltung rechnet mit einer Belastung des Haushalts in Höhe von ca. 200.000 Euro pro Jahr.

Die Mehrausgaben beruhen auf zwei Faktoren:

- 1) Innerhalb der Vertragslaufzeit von 5 Jahren hat sich der Essenspreis aufgrund der vereinbarten Preisgleitklausel um durchschnittlich 5,6 % verteuert. Der Index für Bewirtschaftungsleistungen von Kantinen und Mensen des statistischen Bundesamtes weist für den gleichen Zeitraum eine Preissteigerung um 12,6 % aus. Die Differenz wird mit der Ausschreibung aufgeholt. Darüber hinaus wird der Bio-Anteil deutlich erhöht, wenn auch bezogen auf vergleichsweise günstige Produkt-

gruppen. Auf diesen Faktor insgesamt entfällt eine Kostensteigerung von ca. 150.000 Euro, das entspricht ca. 10 % des heutigen Essenspreises.

- 2) Aufgrund der deutlich gestiegenen Essenszahlen, insbesondere auch in den Vorort-Grundschulen Unterjesingen, Bühl und Hirschau sowie dem nun in Aussicht stehenden Umbau der Grundschule Wanne, wird auch für diese Schulen der Essensservice mit vergeben, d.h. der Caterer stellt Personal für Essensausgabe und Spülen und entlastet damit die pädagogischen Fachkräfte von diesen Aufgaben. Dies kostet ca. 50.000 Euro im Jahr zusätzlich.

Die Verwaltung wird die erforderlichen Beträge in den Haushalten 2022 ff. berücksichtigen. Die Kostensteigerung ab September 2021 wird vom Budget des Fachbereichs getragen.

## **Begründung:**

### **1. Anlass / Problemstellung**

Zuletzt hat die Stadt das Schulessen im Jahr 2016 ausgeschrieben. Die damals geschlossenen Verträge enden nun zum 31.07.2021 – eine weitere Verlängerung ist nicht möglich.

Die Universitätsstadt Tübingen schreibt daher zum kommenden Schuljahr 2021/2022 das Essen für 17 Grundschulstandorte und drei Mensen weiterführender Schulen aus.

Für die Verpflegung von bis zu 1.700 Schülerinnen und Schüler am Tag schlägt die Verwaltung vor, neue Wege zu gehen und erstmals ökologische Vergabekriterien zu berücksichtigen. Dabei ist das oberste Ziel, ein gesundes und leckeres Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler zur Verfügung zu stellen: Das Essen muss schmecken!

Nach § 12 Abs. 1 Nr. 10 der Hauptsatzung liegt die Vergabe der Belieferung des Essens für die Schulen in der Zuständigkeit der Verwaltung, wenn ein Grundsatzbeschluss des Gemeinderats zu den Ausschreibungskonditionen vorliegt. Daher strebt die Verwaltung mit dieser Vorlage einen Grundsatzbeschluss zu den Vergabekriterien an.

Aufgrund der strengen Vorgaben des Vergaberechts ist es nicht möglich, vor Veröffentlichung der Ausschreibung Details und wesentliche Inhalte der Leistungsbeschreibung sowie der Vertragsbedingungen und Vergabekriterien öffentlich zu diskutieren. Damit wird sichergestellt, dass kein potenzieller Bieter vor Veröffentlichung einen Vorteil erlangen kann und absolute Chancengleichheit besteht. Die Verwaltung bittet, dies zu berücksichtigen.

### **2. Sachstand**

#### **2.1. Gegenstand der Ausschreibung**

Die Universitätsstadt Tübingen schreibt das Schulessen für die Grundschulen sowie die weiterführenden Schulen aus.

Von der Ausschreibung sind alle Grundschulstandorte außer Köstlinschule und Hagelloch umfasst. Die Köstlinschule wird nach den Bauarbeiten im Pauline-Krone-Heim zunächst dort wieder essen. Die Kinder der Grundschule in Hagelloch essen in einem örtlichen Restaurant.

Bei den Mensen der weiterführenden Schulen sind die von den Fördervereinen betriebenen Mensen an der Französischen Schule sowie an der Geschwister-Scholl-Schule von der Ausschreibung ausgenommen.

Die Verwaltung wird keine Dienstleistungskonzessionen mehr ausschreiben. Dies hatte sie 2016 getan. Dabei werden die Mensen zur Bewirtschaftung an die Caterer übergeben, diese

betreiben die Mensen dann auf eigenes wirtschaftliches Risiko und schließen Verträge mit den Eltern ab. Vielmehr werden nun Liefer- und Dienstleistungsaufträge vergeben. Die erwarteten Vorteile aus den Konzessionen haben sich nicht realisiert. Für die Stadt hat sich kaum eine Entlastung von Verwaltungsarbeiten ergeben. Darüber hinaus hat die Coronapandemie gezeigt, dass das wirtschaftliche Risiko am Ende doch, aufgelöst durch freiwillige Zuschüsse (Vorlage 166/2020), grundsätzlich bei der Stadt als Schulträger verbleibt.

An den Grundschulen soll das Abo-Modell für Bestellung und Bezahlung bestehen bleiben, für die Mensa Uhlandstraße sowie die Möríkemensa wird eine Bezahlung mittels Chip-System angestrebt.

## 2.2. Bisherige Vergabekriterien

Bei der zurückliegenden Ausschreibung im Jahr 2016 war die Vergabeverordnung (VgV) noch nicht rechtskräftig.

In dieser Ausschreibung wurden für die Bewertung der Angebote die Kriterien Preis mit 40 % und Probeverkostung mit 60 % angelegt

Ein Bio-Anteil in Höhe von 10 %, gemessen am monetären Wareneinsatz, wurde als Ausschlusskriterium definiert.

Das Bewertungskriterium des Probeessens ist kritisch zu betrachten, insbesondere auch vor dem Hintergrund der strengen formalen Voraussetzungen der VgV. Über dieses Konstrukt (Probeessen) wird versucht, dem Anspruch an Auswahl eines guten und schmackhaften Essens gerecht zu werden. Tatsächlich liegt es nahe, dass Bewerber zu Probeessen in der Regel Spitzenqualität liefern. Eine Aussage über den Geschmack des Essens über den gesamten Vertragszeitraum lässt sich oft nicht ableiten und auch nicht objektiviert nachprüfen.

## 2.3. Mittagessen und Klimaschutz

Die Universitätsstadt Tübingen hat sich zum Ziel gemacht, bis 2030 klimaneutral zu werden. Im Klimaschutzprogramm 2020 - 2030 hat sich die Verwaltung verpflichtet, im Bereich der Ernährung selbst aktiv zu werden (Teil B, Maßnahme V.VIII.)

Allein auf den Bereich Ernährung entfallen ca. 2.000 kg CO<sub>2</sub> pro Jahr<sup>1</sup>. Bei drei Mahlzeiten pro Tag sind dies 1,8 kg CO<sub>2</sub> pro Mahlzeit. Bezogen auf 185 Schultage entstehen allein durch das Schulessen 333 kg CO<sub>2</sub> pro Schuljahr und Schüler\_in. Hochgerechnet auf 1.700 Schüler\_innen, die regelmäßig Mittag essen, sind dies 566.100 kg CO<sub>2</sub> pro Schuljahr.

Studien zeigen, dass sich im Bereich der Ernährung bis zu 50 % CO<sub>2</sub> pro Mahlzeit einsparen lassen – für den Bereich des Schulessens also bis zu 283.050 kg pro Jahr<sup>2</sup>. Dies ist ein nennenswerter Beitrag zur Klimaneutralität 2030.

## 2.4. Vergabeverfahren

Aufgrund der erwarteten Auftragssumme über dem Schwellenwert ist eine europaweite Ausschreibung notwendig.

Die Verwaltung strebt die Vergabe in Form eines Verhandlungsverfahrens mit Teilnahmewettbewerb nach § 14 Abs. 3 Vergabeverordnung (VgV) an. Die Veröffentlichung der Ausschreibung soll Anfang Mai erfolgen. Die interessierten Unternehmen können dann Teilnahmeanträge stellen und in Folge Angebote abgeben. In bis zu zwei Verhandlungsrunden können Fragen zu den Konzepten zwischen Bietern und Stadtverwaltung geklärt werden.

---

<sup>1</sup> <https://eaternity.org/foodprint/climate-change> mit weiteren Nachweisen.

<sup>2</sup> <https://eaternity.org/foodprint/climate-change> mit weiteren Nachweisen.

Die Vergabe- und Ausschlusskriterien sowie die wesentlichen Elemente der Leistungsbeschreibung und der Preis können nicht Teil dieser Verhandlungen sein.

Die Verwaltung wählt dieses Verfahren, da aufgrund des innovativen Charakters der Vergabe anhand von ökologischen Kriterien zu erwarten ist, dass Bieter Unterstützung bei der Abfassung der Angebote benötigen. Durch das Verhandlungsverfahren wird ein Dialog zwischen Bietern und Auftraggeber ermöglicht, der im offenen Verfahren nicht möglich ist.

Die Laufzeit soll vier Jahre, mit der Option auf Verlängerung um weitere zwei Jahre, betragen.

### 3. **Vorschlag der Verwaltung**

Um das Ziel, Tübingen klimaneutral bis 2030, zu erreichen, schlägt die Verwaltung für die Ausschreibung des Schulessens die in Nr. 3.1. und 3.2. beschriebenen Mindestanforderungen und Bewertungskriterien zur Beschlussfassung vor.

Ein Probeessen wird kein Bewertungskriterium mehr sein.

Wie bereits unter 2.2. beschrieben, sind Probeessen zurecht als problematisch anzusehen. Um das über allem stehende Ziel („Das Essen muss schmecken“) zu erreichen, schlägt die Verwaltung eine nachgelagerte Qualitätskontrolle vor. In regelmäßigen Abständen werden Schülerinnen und Schüler niederschwellig nach der Qualität des Essens gefragt. Die Ergebnisse legen die Grundlage für Gespräche mit den Caterern. Bei schlechten Ergebnissen muss nachgebessert und erneut überprüft werden. Bei dann weiterhin schlechten Ergebnissen erfolgt eine Reduzierung des Preises. Diese Nachprüfung erstreckt sich über alle eingereichten Konzepte und wird entsprechend vertraglich verankert.

#### 3.1. Mindestanforderungen

##### 3.1.1. Preis

Der Preis des Essens wird kein Bewertungskriterium sein.

Aus Sicht der Verwaltung würde ein Preiswettbewerb dem Ziel des Klimaschutzes nicht dienen. Im Ergebnis wäre es möglich, durch einen niedrigeren Preis einen höheren CO<sub>2</sub>-Einsatz oder Wasserverbrauch zu kompensieren. Genau das soll verhindert werden. Daher hat die Verwaltung eine Markterkundung durchgeführt und wird einen angemessenen, auskömmlichen und aktuell marktüblichen Preis für ein Mittagessen verbindlich vorgeben. Die Vergabe erfolgt ausschließlich nach den ökologischen und qualitativen Kriterien, mittels deren der Wettbewerb unter den jeweiligen Bietern hergestellt wird.

Es werden seitens der Verwaltung fixe Preise für Schulen, Kindertagesstätte sowie die Mittagessen während der Ferienbetreuung unterschieden. Die vorgegebenen Preise berücksichtigen auch die zwingenden Ausschreibungsvoraussetzungen, insbesondere des geforderten Bio-Anteils und Fair-Trade-Einsatzes.

##### 3.1.2. Bio-Anteil

Die Vorgabe eines Bio-Anteils, gemessen am monetären Wareneinsatz, erfolgt nicht. Die Überprüfung dieser Vorgabe wäre zu aufwendig und für die Verwaltung nicht leistbar. Vielmehr werden Produktkategorien vorgegeben, die in zertifizierter Bio-Qualität Bestandteil des Essens sein müssen. Diese Produkte müssen im Speiseplan ausgewiesen sein. Somit ist es Aufgabe der Zertifizier zu prüfen, ob die Regularien eingehalten werden.

Die Verwaltung schlägt folgende Produktkategorien für biologisch erzeugte Lebensmittel vor: Gemüse, Teigwaren, Eier und Molkereiprodukte.

Damit wird ein Bio-Anteil von bis zu 66 %, gemessen am Verpflegungsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erreicht.

Eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils ist für die Laufzeit der Ausschreibung nicht geplant.

### 3.1.3. Faire Beschaffung

Reis, Kakao und Früchte bzw. Fruchterzeugnisse aus Übersee müssen fair gehandelt sein. Entsprechende Eigenerklärungen und Zertifikate müssen vorgelegt werden.

### 3.1.4. Verzicht auf Aluminium-Schalen

Grundsätzlich stehen für die Anlieferung des Essens an die Schulen verschiedene Optionen zur Verfügung: Mehrweg-GN-Behälter, Plastikschläuche, Kombinationen aus Pappe und Plastik oder Aluminiumschalen.

Für die Ausschreibung ist ein Verbot des Einsatzes von Aluminium-Schalen vorgesehen. Um den Bietermarkt dadurch nicht von vorneherein unangemessen einzuschränken, wird eine Übergangsfrist zu Beginn der Vertragslaufzeit gewährt.

Darüber hinaus wird eine Abgabe von Einweg-Verpackungen an Kund\_innen im Zusammenhang mit den angebotenen Mittagessen generell untersagt.

### 3.1.5. Berücksichtigung der DGE-Kriterien

Die Grundsätze der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für den Bereich Gemeinschaftsverpflegung in der jeweils aktuellen Fassung müssen umfassend berücksichtigt werden.

## 3.2. Bewertungskriterien

### 3.2.1. CO<sub>2</sub>-Bilanz

Ziel ist es, gemäß den formulierten Hintergründen dieser Ausschreibung, möglichst klimafreundliche Speisepläne zu gestalten, die einen geringen CO<sub>2</sub>-Durchschnittswert ausweisen.

Die CO<sub>2</sub>-Bilanz wird anhand der eingereichten Speisepläne und Rezepturen auf einheitlicher Datenbasis ermittelt. Für die Bewertung herangezogen wird die CO<sub>2</sub>-Bilanz gemittelt in Bezug auf die eingereichten Speisepläne (Durchschnittswert).

Der Bieter mit der, anhand der eingereichten Speisepläne ausgewiesenen, niedrigsten CO<sub>2</sub>-Bilanz erhält für dieses Bewertungskriterium die Höchstpunktzahl.

Vorgesehen ist, die ausgewiesene CO<sub>2</sub>-Bilanz am stärksten zu gewichten und priorisiert in die Bewertung einfließen zu lassen.

### 3.2.2. Vita-Score

Der Vita-Score wird anhand der eingereichten Speisepläne und Rezepturen auf einheitlicher Datenbasis ermittelt. Für die Bewertung herangezogen wird der Vita-Score gemittelt in Bezug auf die eingereichten Speisepläne (Durchschnittswert).

Der Vita-Score bewertet die Risikofaktoren ungesunden Essens und funktioniert in diesem Sinne als ausgleichender Faktor zur Bewertung der Speisepläne anhand der CO<sub>2</sub>-Bilanz. Würde man Lebensmittel ausschließlich nach der CO<sub>2</sub>-Bilanz bewerten, wäre ein wenig abwechslungsreicher und möglicherweise ungesunder Speiseplan die Folge. Daher erhält der Vita-Score die gleiche Wertigkeit wie die CO<sub>2</sub>-Bilanz. Die Bieter sind also gefordert, abwechslungsreiche und gesunde Speisepläne mit möglichst niedriger CO<sub>2</sub>-Bilanz zu gestalten.

Die bewertungsrelevante Gewichtung des Vita-Scores wird dem der CO<sub>2</sub>-Bilanz aus diesem Grund gleichgestellt.

Der Bieter mit dem, anhand der eingereichten Speisepläne ausgewiesenen, höchstem Vita-Score erhält für dieses Bewertungskriterium die Höchstpunktzahl.

### 3.2.3. Wasserverbrauch

Der Wasserverbrauch wird anhand der eingereichten Speisepläne und Rezepturen auf einheitlicher Datenbasis ermittelt. Für die Bewertung herangezogen wird der Wasserverbrauch gemittelt in Bezug auf die eingereichten Speisepläne (Durchschnittswert).

Neben der CO<sub>2</sub>-Bilanz ist der Einsatz von Wasser bei der Erzeugung von Lebensmitteln ein wichtiger ökologischer Faktor. Ein möglichst geringer Wasserverbrauch ist anzustreben.

Der Bieter mit dem, anhand der eingereichten Speisepläne ausgewiesenen, niedrigsten Wasserverbrauch erhält für dieses Bewertungskriterium die Höchstpunktzahl.

Der Wasserverbrauch wird nur geringfügig niedriger bewertet als die CO<sub>2</sub>-Bilanz und der Vita-Score, um den nachfolgend beschriebenen Konzepten mehr Relevanz zu verleihen.

### 3.2.4. Betreiberkonzept

Neben den oben genannten Aspekten um die eingesetzten Lebensmittel und die zu gestaltenden Speisepläne gehören weitere Konzepte zwingend zu einer erfolgreichen Mittagsverpflegung an Schulen.

Insbesondere müssen Bieter die Zubereitungs- und Verteilsysteme für die jeweils angebotenen Lose, Prozessketten vom Grundprodukt bis zum warmen Mittagessen, Notfallkonzepte, Reklamationsmanagement, Personalstruktur und Hygienekonzepte vorlegen und bewerten lassen.

In der Leistungsbeschreibung werden unterschiedliche Parameter definiert, zu denen die Bieter zwingend Ausführungen einzureichen haben. Unter anderem wird im Rahmen der Personalstruktur auch auf die Beschäftigung von Menschen mit Behinderung Wert gelegt.

### 3.2.5. Logistikkonzept

Im Rahmen einer Ausschreibung, die insbesondere ökologische Bewertungskriterien vorsieht, kommt dem Logistikkonzept besondere Bedeutung zu.

Die Bieter müssen den bzw. die konkreten Produktionsstandort(e) benennen sowie die geplanten An- und Belieferungsrhythmen für die jeweils angebotenen Lose beschreiben. Es sind die geplanten Anlieferfahrzeuge für die jeweils angebotenen Lose, inkl. Antriebsart, Schadstoffklasse, sowie Angaben zu Größe und Gewicht der zum Einsatz kommenden Fahrzeuge zu beschreiben.

Die Bewertung erfolgt durch den Eco Rechner „EcoTrans“. Somit wird sichergestellt, dass auch der Transportweg des produzierten Essens in die Bewertung des CO<sub>2</sub>-Einsatzes einbezogen wird.

### 3.2.6. Stundenverrechnungssatz für Personalgestaltung

Alle Bieter haben anzugeben, wie viele Stunden pro Tag sie (gemäß den Tätigkeitsbeschreibungen der einzelnen Lose) für den Part Dienstleistung (ggf. Regenerieren, Essensausgabe, Spülen, etc.) einplanen.

Die angegebenen Einsatzstunden vor Ort sind informativ, aber gleichzeitig verbindlich und dienen der Plausibilitätsprüfung im weiteren Verhandlungsverfahren; bewertet werden diese nicht.

Alle Bieter haben einen Stundenverrechnungssatz zu benennen. Dieser wird im Rahmen dieses Kriteriums wie folgt bewertet: Der Bieter mit dem niedrigsten angebotenen Stundenverrechnungssatz erhält die volle Punktzahl.

4. **Lösungsvarianten**

Die Verwaltung hat ein aufeinander aufbauendes Konzept für Mindestanforderungen und Bewertungskriterien vorgelegt, sowie entsprechende Nachprüfungsstrukturen eingearbeitet. Durch die Bindung an einen fixen Preis ist es nicht möglich, einzelne Bestandteile dieses Konzeptes nennenswert zu verändern.

5. **Klimarelevanz**

vgl. Punkte 2.3. und 3.1.4.