

Beschlussvorlage

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

Betreff: Mittagessen für städt. Kindertageseinrichtungen und Schulen, Grundsatzbeschluss über die Vergabekriterien
Bezug: 98/2021,
Anlagen: Mindestanforderungen und Vergabekriterien

Beschlussantrag:

Für die Ausschreibung des Schul- und Kita-Essens 2025 werden die Mindestanforderungen und Vergabekriterien nach Anlage 1 beschlossen.

Finanzielle Auswirkungen

Finanzielle Auswirkungen: Ergebnishaushalt		lfd. Nr.	Ertrags- und Aufwandsarten	Entwurf HH-Plan 2025	Folgejahre
DEZ01	Dezernat 01 BM'in Dr. Gundula Schäfer-Vogel	14	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	-2.753.780	
THH_5					
FB5	Bildung, Jugend, Sport und Soziales				
	Bildung, Betreuung Jugend und Sport				
3650	Förderung von Kindern in Tageseinricht.	14	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	-2.753.780	
2110	Allgemeinbildende Schulen	14	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	-5.300.590	

Aufgrund der durch die Neuausschreibung zu erwartenden Preise geht die Verwaltung von Mehrausgaben für das Mittagessen in den Kindertageseinrichtungen von 160.000 Euro pro Jahr und in den Schulen von 226.000 Euro pro Jahr aus.

Neue Preise werden ab September 2025 wirksam. Preissteigerungen im Jahr 2025 werden im Rahmen des Budgets des Fachbereichs Bildung, Betreuung, Jugend und Sport finanziert. Ab dem Haushalt 2026 muss das Budget des Fachbereichs entsprechend angepasst werden.

Begründung:

1. Anlass / Problemstellung

Zuletzt hat die Stadt das Schulessen im Jahr 2021 und das Essen für die Kindertageseinrichtungen im Jahr 2012 ausgeschrieben. Beide Verträge laufen zum Ende des Schul- bzw. Kindergartenjahres 2024/2025 aus.

Die Universitätsstadt Tübingen schreibt daher zum kommenden Schul- bzw. Kindergartenjahr 2025/2026 das Essen für 18 Grundschulstandorte, die Pestalozzischule und drei Mensen weiterführender Schulen aus. Ebenso wird die Lieferung des Mittagessens für 38 städtische Kindertageseinrichtungen ausgeschrieben.

Im Grundsatz strebt die Verwaltung eine Weiterentwicklung des ökologischen und nachhaltigen Verpflegungskonzepts in den Schulen und eine Übertragung dieses Konzeptansatzes auf die Kindertageseinrichtungen an.

Nach § 12 Abs. 1 Nr. 10 der Hauptsatzung liegt die Vergabe der Belieferung des Essens für die Schulen und Kindertageseinrichtungen 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.

2. Sachstand

2.1. Gegenstand der Ausschreibung

Die Universitätsstadt Tübingen schreibt das Schulessen für die Grundschulen, die Pestalozzischule, die Mensen weiterführenden Schulen sowie die städtischen Kindertageseinrichtungen aus.

Von der Ausschreibung sind alle Grundschulstandorte außer der Köstlinschule umfasst. Die Schülerinnen und Schüler der Köstlinschule essen im Pauline-Krone-Heim. Die Menge der pro Schuljahr zu liefernden Essen beläuft sich auf rd. 350.000 Portionen und somit durchschnittlich 1.940 Essen pro Schultag.

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 Ausschreibung umfasst darüber hinaus alle 38 städtischen Kindertageseinrichtungen, in denen ein warmes Mittagessen angeboten wird. Die Verwaltung rechnet mit einer Menge von rd. 310.000 Essen pro Kindergartenjahr und somit durchschnittlich 1.390 Portionen pro Betreuungstag.

In den Schulmensen umfasst die vom Caterer oder den Caterern zu erbringende Leistung die Lieferung, Aufbereitung und Ausgabe des Essens, darüber hinaus das Spülen des Ge-

schirrs. An den Standorten Hirschau, Weilheim, Winkelwiese und Hagelloch beschäftigen die Stadt bzw. die Träger der Schulkindbetreuung eigenes Personal, so dass hier nur das Essen zu liefern ist.

Für diese Kindertageseinrichtungen umfasst die vom Caterer oder den Caterern zu erbringende Leistung ausschließlich die Lieferung des Essens.

2.2. Erfahrungen aus der Ausschreibung des Schulessens 2021

2.2.1. Erstmalige Anwendung der ökologischen Vergabekriterien

Mit der Ausschreibung des Schulessens im Jahr 2021 hat die Stadt erstmals ökologische Bewertungskriterien zur Anwendung gebracht. Der siegreiche Caterer hatte einen Speiseplan vorgelegt, der eine Reduzierung des CO₂-Einsatzes von rd. 65 % und des Wasserverbrauchs von rd. 69 % erbrachte. Damit verbunden war eine Verbesserung des Vita-Scores (Gesundheitswert) um 36,3 %.

Das Ergebnis dieser Ausschreibung hat die Erwartungen der Verwaltung zunächst weit übertroffen. Im Laufe der vergangenen drei Schuljahre ist es gelungen, die CO₂-Einsparung konsequent bei mehr als 55 % und die Reduzierung des Wasserverbrauchs bei rd. 78 % zu verstetigen. Der Vita-Score verbesserte sich dauerhaft um durchschnittlich rd. 22 %.

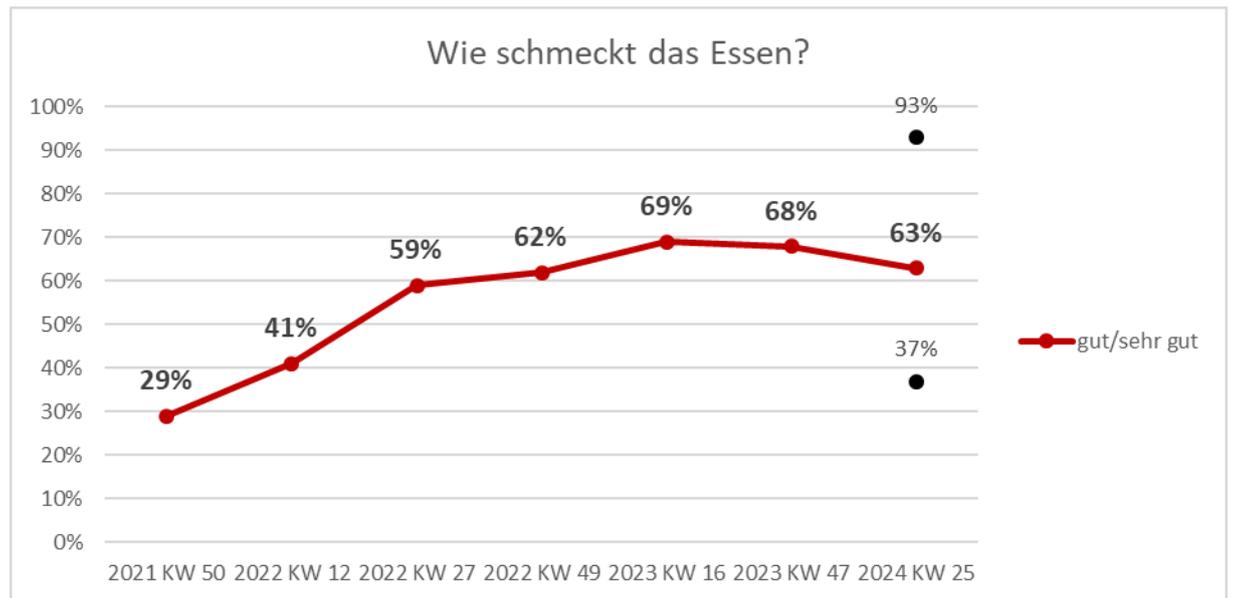
Die ökologischen Kriterien haben sich demnach bewährt und tragen zum strategischen Ziel der Klimaneutralität der Stadt Tübingen bis 2030 bei.

2.2.2. Entwicklung der Essenszahlen

Im ersten Schuljahr des aktuellen Ausschreibungszyklus (2021/2022) wurden 292.358 Essen an Tübinger Schülerinnen und Schüler in den o.g. Schulen ausgegeben. Im darauffolgenden Schuljahr 2022/2023 waren es bereits 328.966 Essen – eine Steigerung um rd. 13 %. Im abgelaufenen Schuljahr 2023/2024 wurden 349.303 Essen, und somit rd. 6 % mehr Portionen, ausgegeben. Insgesamt steigerte sich die Anzahl der Essen pro Schuljahr von 2021/2022 bis 2023/2024 um rd. 19 %.

2.2.3. Nachgelagerte Qualitätskontrolle

Das wichtigste Ziel der Ausschreibung 2021 war es, den Schülerinnen und Schülern ein schmackhaftes Mittagessen anzubieten: Das Essen muss schmecken! Um die Zielerreichung zu überprüfen führt die Verwaltung einmal im Schulhalbjahr eine flächendeckende Befragung aller am Mittagessen teilnehmenden Schülerinnen und Schüler durch.



Der nach ökologischen Kriterien optimierte Speiseplan sah zu Beginn der Vertragslaufzeit in der Regel nur einmal pro Woche Fleisch oder Fisch vor. Auch bei der Zubereitung anderer Gerichte wurde in der Regel auf Lebensmittel mit hohem CO₂-Fußabdruck - das sind häufig tierische Produkte wie Milch, Sahne, Käse etc. - verzichtet. Fleischkomponenten wurden oft durch Ersatzprodukte kompensiert. In Folge gab es große Kritik seitens der Schülerinnen und Schüler am Schulessen, erkennbar auch am zunächst schlechten Ergebnis der Befragung.

Zusammen mit den Schulen und dem Caterer hat die Verwaltung auf die Überarbeitung des Speiseplans hingewirkt. Auf Wunsch der Kinder und Eltern gab es mehr Fleischgerichte, weniger Fleischersatzprodukte und eine Überarbeitung einiger Rezepturen. In der Folge zeigten sich deutlich bessere Befragungsergebnisse und eine gute Akzeptanz des Schulessens. Die aus diesem Grund herbeigeführten Veränderungen des Speiseplans sind die Ursache dafür, dass der aktuelle Wert der CO₂-Einsparung und des Vita-Scores hinter dem ersten Speiseplan zurückbleibt.

2.3. Vergabeverfahren

Da der errechnete Auftragswert sowohl für das Kita- als auch für das Schulessen über dem Schwellenwert liegt ist eine europaweite Ausschreibung notwendig.

Aufgrund der unterschiedlichen Anforderungen an die Caterer, insbesondere bei den Eignungskriterien und den Vertragsbedingungen, für Schulen und Kindertageseinrichtungen werden zwei rechtlich eigenständige Vergabeverfahren durchgeführt. Die Mindestanforderungen und Vergabekriterien werden jedoch für Kindertageseinrichtung und Schulen im Wesentlichen identisch sein.

Die Verwaltung strebt die Vergabe in Form von Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb nach § 14 Abs. 3 Vergabeverordnung (VgV) in Losen an. Die Veröffentlichung der Ausschreibung soll Anfang März 2025 erfolgen. Die interessierten Unternehmen können dann Teilnahmeanträge einreichen und nach erfolgreicher Eignungsprüfung Angebote abgeben. In bis zu zwei Verhandlungsrunden können inhaltliche Fragen zu den Konzepten zwischen Bietern und Stadtverwaltung aufgeklärt werden. Die Bewertungs- und Ausschlusskriterien sowie die wesentlichen Elemente der Leistungsbeschreibung werden nicht Teil dieser Verhandlungen sein.

Die Verwaltung wählt dieses Verfahren, da aufgrund des nach wie vor 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 zwei Jahre, mit folgender jährlicher Option auf Verlängerung bis zu einer maximalen Laufzeit von insgesamt vier Jahren, betragen.

2.4. Beteiligung

Im Vorfeld der Erarbeitung der Ausschreibungsunterlagen hat die Verwaltung die für das Schul- und Kita-Essen relevanten Personengruppen beteiligt.

Die Verwaltung hat die Eltern der Kinder in den städtischen Kindertageseinrichtungen mittels online-Befragung zu ihren Wünschen und Vorstellungen zum Thema Kinderessen und Vergabekriterien befragt. An der Befragung haben 390 Eltern teilgenommen. Die Ergebnisse wurden mit den Leitungen der Kindertageseinrichtungen besprochen. Die Leitungen haben ihre eigenen Erfahrungen und Wünsche sowie die Perspektive der betreuten Kinder eingebracht.

Ebenso befragt wurden die Eltern der Grundschul Kinder. An dieser online-Befragung haben 631 Eltern teilgenommen. Das Ergebnis wurde mit den Leitungen der Schulkindbetreuung besprochen. Zu diesem Termin waren auch die Schulleitungen der Grundschulen eingeladen. Die Leitungen der Schulkindbetreuung konnten so ebenfalls ihre Anregungen und Erfahrungen einbringen. Durch die regelmäßige Befragung der Schülerinnen und Schüler zum Schulessen beteiligen sich die Kinder regelmäßig an der Weiterentwicklung des Speiseplans.

Für die drei Mensen der weiterführenden Schulen hat die Verwaltung Vorort-Gespräche mit den Schulleitungen, für die Betreuung der Mensen verantwortlichen Personen, Elternvertretungen und Schülerinnen und Schüler der SMVen durchgeführt. In diesen Gesprächen wurden Erfahrungen aus dem aktuellen Ausschreibungszyklus ausgetauscht und Anregungen für Veränderungen besprochen.

Den Gesamtelternbeiräten der Kindertageseinrichtungen und der Schulen wurde jeweils ein Gespräch zur Vorstellung der Ergebnisse der Befragung und zur Beteiligung an den Ausschreibungsunterlagen angeboten.

3. Vorschlag der Verwaltung

Für die Ausschreibung des Schul- und Kita-Essens schlägt die Verwaltung die Anwendung der Mindestanforderungen und Vergabekriterien nach Anlage 1 vor und erläutert diese im Folgenden.

Ein Probeessen wird kein Bewertungskriterium sein. Die Aspekte von Qualität der Speisen und Geschmack des Essens lassen sich mit einem Probeessen objektiv nicht bewerten. Zur Erreichung des Ziels „Das Essen muss schmecken“ hat sich die nachgelagerte Qualitätskontrolle mit Befragungen als wirksam erwiesen.

3.1. Mindestanforderungen

Mindestanforderungen beschreiben Kriterien, die jeder Caterer zwingend erfüllen muss, um den Auftrag erhalten zu können. Sie sind absolut, nicht verhandelbar und immer einzuhalten.

3.1.1. Nachhaltige Speiseplangestaltung

Der aktuelle Ausschreibungszyklus hat gezeigt, dass eine nennenswerte Verbesserung des Schulessens in Bezug auf CO₂-Emission, Wasserverbrauch und Vita-Score möglich ist. Die Verwaltung möchte, auch im Rahmen eines Preiswettbewerbs, nicht hinter die bereits erreichten Verbesserungen zurückfallen.

Daher schlägt die Verwaltung vor, dass Caterer im Rahmen der Ausschreibung nachweisen müssen, dass der Speiseplan mindestens 50% weniger CO₂-Ausstoss und mindestens 75% weniger Wasserbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Speiseplänen verursacht. Der Vita-Score muss mindestens 20% höher als bei einem herkömmlichen Speiseplan sein.

Damit wird sichergestellt, dass die Klimaschutzziele der Stadt auch im Rahmen eines Preiswettbewerbs erfüllt werden, da Caterer nicht durch einen niedrigen Preis schlechtere ökologische Werte kompensieren können.

3.1.2. Bio-Anteil

Die Vorgabe, bestimmte Produktgruppen in Bio-Qualität einsetzen zu müssen, hat sich bewährt. Die Verwaltung schlägt daher vor, weiterhin – bzw. in den Kindertageseinrichtungen erstmals – folgende Produktkategorien in Bio-Qualität vorzuschreiben: Gemüse, Teigwaren, Eier und Molkereiprodukte.

Seitens der Eltern wird gewünscht, insbesondere auch Fleisch in Bio-Qualität vorzuschreiben. Die Verwaltung hat sich zu diesem Aspekt ausführlich beraten lassen und rät von dieser Vorgabe ab. Nach wie vor ist die Marktverfügbarkeit von Bio-Fleisch in der für die Gemeinschaftsverpflegung notwendigen Menge und Verlässlichkeit nicht gegeben. Schon aus diesem Grund stünde zu befürchten, dass eine entsprechende Vorgabe mangels Beteiligung potentieller Auftragnehmer zum Scheitern der Ausschreibung führen könnte. Darüber hinaus ist der Preisunterschied zu konventionellem Fleisch nach wie vor erheblich. Für den Einsatz von Fleisch in Bio-Qualität ist mit um den Faktor 2 bis 3 höheren Beschaffungskosten zu rechnen.

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

Mit der aktuellen Schulessens-Ausschreibung hat die Verwaltung bereits den Einsatz von Aluminium-Schalen in den Schulen untersagt. Dieses Verbot wird nun auch auf die Kindertageseinrichtungen ausgeweitet.

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

3.2. Bewertungskriterien

Bewertungskriterien sind die Kriterien, die zur Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots auf Grundlage des besten Preis-Leistungs-Verhältnisses herangezogen werden.

3.2.1. Preis

Im aktuellen Ausschreibungszyklus der Schulen hat die Verwaltung einen verbindlichen Preis für den Caterer gesetzt, es fand kein Preiswettbewerb statt. Das war 2021 richtig und notwendig, um bezüglich der neuartigen ökologischen Kriterien Angebote zu stark überhöhten Preisen im damaligen Marktumfeld zu verhindern.

Aktuell hat sich das Marktumfeld weiterentwickelt. Obwohl die ökologischen Kriterien nach wie vor innovativ sind, hat dennoch eine Beschäftigung des Marktes mit dieser Art von Vorgaben stattgefunden. In der aktuell angespannten wirtschaftlichen Situation geht die Verwaltung von einem sehr viel kompetitiveren Wettbewerbsumfeld aus, dass einen angemessenen Preiswettbewerb erwarten lässt. Nicht zuletzt verlangt die herausfordernde Haushaltslage der Stadt nach einem Preiswettbewerb im subventionierten Feld des Schul- und Kita-Essens.

Daher schlägt die Verwaltung vor, dass der Preis des gelieferten Essens zu 50 % in die Gesamtbewertung der Angebote eingeht.

Für die Schulen mit Personaldienstleistung durch den Caterer unterteilt sich der Preis in einen Angebotspreis für das gelieferte Mittagessen und einen Angebotspreis für den Stundenverrechnungssatz für die Personalgestellung. Beide Preiskomponenten sollen zu je 25 % in die Gesamtbewertung der Angebote eingehen.

3.2.2. Betreiberkonzept

Die Bieter müssen beschreiben, welche Zubereitungs- und Verteilsysteme sie verwenden, wie die betrieblichen Prozesse vom Einkauf bis zur Bereitstellung des Mittagessens funktionieren, welche Vorkehrungen für Notfälle getroffen werden usw. Diese Ausführung sind in einem Betreiberkonzept darzulegen. Darin müssen auch Aussagen zur Integration und zur Förderung sozialer Ziel, insbesondere zur Beschäftigung von Menschen mit Behinderung, enthalten sein.

Das Betreiberkonzept soll mit 20% in die Gesamtbewertung der Angebote eingehen.

3.2.3. Nachhaltigkeitskonzept

In einem Nachhaltigkeitskonzept werden Aussagen der Caterer zu Maßnahmen zur Senkung der CO₂-Emissionen in der Logistik genauso gefordert wie Aussagen zu einem Verpackungskonzept, Darstellungen zum möglichst regionalen Einkauf von Lebensmitteln und bspw. Verwendung von Fleischprodukten aus artgerechter Haltung.

Das Nachhaltigkeitskonzept soll mit 15 % in die Gesamtbewertung der Angebote eingehen.

3.2.4. Nachhaltige Speiseplangestaltung

In den Mindestanforderungen sind bereits die mindestens zu erbringenden Bewertungen des Speiseplans in Bezug auf CO₂-Emissionen, Wasserverbrauch und Vita-Score enthalten.

Die Verwaltung ist weiterhin bestrebt, eine darüberhinausgehende Optimierung zu erreichen. Daher wird eine Verbesserung des Speiseplans für diese Kriterien über die Mindestanforderungen hinaus im Rahmen der Angebotsbewertung mit je 5 % pro Kriterium, in Summe 15 %, honoriert. In diesem Umfang ist es für die Bieter auch möglich, bessere Ergebnisse in Bezug auf Nachhaltigkeit mit einem höheren Preis kompensieren zu können.

4. Lösungsvarianten

Die Verwaltung schlägt mit dieser Vorlage eine Gewichtung von Preis und qualitativen Kriterien im Verhältnis 50:50 vor.

Aufgrund der Haushaltslage ist eine stärkere Gewichtung des Preises grundlegend denkbar. In diesem Fall müssten die qualitativen Kriterien anteilig niedriger als vorgeschlagen gewichtet werden.

5. **Klimarelevanz**

Die Anwendung ökologischer und nachhaltiger Vergabekriterien trägt zur Erreichung des strategischen Ziels der Klimaneutralität der Stadt bis 2030 bei.