

Vorlage Nr.: **2022/0473**

Verantwortlich: **Dez. 3**

Dienststelle: **SuS**

Vergabe der Lieferung von Mittagsverpflegung an dreizehn Schulen für das Schuljahr 2022/2023 mit der Option auf Vertragsverlängerung

Beratungsfolge dieser Vorlage

Gremium	Termin	TOP	ö	nö	Ergebnis
Hauptausschuss	17.05.2022	11		x	vorberaten
Gemeinderat	31.05.2022	8	x		

Beschlussantrag (Kurzfassung)

Der Gemeinderat nimmt - nach Vorberatung im Hauptausschuss - von den Erläuterungen Kenntnis und stimmt der Vergabe der Lieferung von Mittagsverpflegung an die Adam-Remmele-Schule, die Augustenburg-Gemeinschaftsschule und den dazugehörigen Schülerhort, das Fichte-Gymnasium, das Goethe-Gymnasium, das Kant-Gymnasium, das Helmholtz-Gymnasium, das Lessing-Gymnasium, das Humboldt-Gymnasium, das Schulzentrum Neureut, das Max-Planck-Gymnasium, das Otto-Hahn-Gymnasium, die Schloss-Schule und die Schulmensa Schützenstraße (Außenstelle Albschule, Nebenius-Realschule, Hort Kinderinsel Süd) für das Schuljahr 2022/2023 mit der Option auf dreimalige Vertragsverlängerung bis maximal zum Schuljahr 2025/2026 an die vorgeschlagenen Firmen zu. Die Verwaltung wird ermächtigt, der Firma ES-catering, Weingarten, für das Los 1 und der El Tucano GmbH & Co KG, Wiesbaden für die Lose 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 und 9 den Zuschlag zu erteilen.

Finanzielle Auswirkungen	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/> Investition <input checked="" type="checkbox"/> Konsumtive Maßnahme	Gesamtkosten: 820.742,99 € / Schuljahr 2022/2023		Gesamteinzahlung: 737.850,60 €			
	Jährliche/r Budgetbedarf/Folgekosten: 82.892,39 €		Jährlicher Ertrag:			
Finanzierung <input checked="" type="checkbox"/> bereits vollständig budgetiert <input type="checkbox"/> teilweise budgetiert <input type="checkbox"/> nicht budgetiert	Gegenfinanzierung durch <input type="checkbox"/> Mehrerträge/-einzahlung <input type="checkbox"/> Wegfall bestehender Aufgaben <input type="checkbox"/> Umschichtung innerhalb des Dezernates		Die Gegenfinanzierung ist im Erläuterungsteil dargestellt.			
CO ₂ -Relevanz: Auswirkung auf den Klimaschutz Bei Ja: Begründung Optimierung (im Text ergänzende Erläuterungen)	Nein <input type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	positiv <input checked="" type="checkbox"/>	geringfügig <input checked="" type="checkbox"/>	negativ <input type="checkbox"/>	erheblich <input type="checkbox"/>
IQ-relevant	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	Korridor Thema:			
Anhörung Ortschaftsrat (§ 70 Abs. 1 GemO)	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	durchgeführt am			
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	abgestimmt mit			

Ergänzende Erläuterungen

1. Ausschreibungsgegenstand

Für dreizehn Schulen in Karlsruhe wurde die Lieferung von Mittagsverpflegung für das Schuljahr 2022/2023 mit der dreimaligen Option auf Vertragsverlängerung um jeweils ein weiteres Schuljahr bis maximal Schuljahr 2025/2026 ausgeschrieben. Die Leistung ist in neun Lose aufgeteilt.

Los 1:	Adam-Remmele-Schule (Grundschule)	circa	350 Menüs pro Woche
Los 2:	a) Augustenburg-Gemeinschaftsschule und b) Schülerhort	circa	950 Menüs pro Woche
Los 3:	a) Fichte-Gymnasium b) Goethe-Gymnasium c) Kant-Gymnasium	circa	775 Menüs pro Woche circa 425 Menüs pro Woche circa 250 Menüs pro Woche
Los 4:	a) Helmholtz-Gymnasium b) Lessing-Gymnasium	circa	400 Menüs pro Woche circa 500 Menüs pro Woche
Los 5:	a) Humboldt-Gymnasium b) Schulzentrum Neureut	circa	475 Menüs pro Woche circa 525 Menüs pro Woche
Los 6:	Max-Planck-Gymnasium	circa	425 Menüs pro Woche
Los 7:	Otto-Hahn-Gymnasium	circa	500 Menüs pro Woche
Los 8:	Schloss-Schule (Grundschule)	circa	900 Menüs pro Woche
Los 9:	Schulmensa Schützenstraße a) Außenstelle Albschule (3 Verpflegungstage/Woche) b) Nebenius-Realschule (4 Verpflegungstage/Woche) c) Hort Kinderinsel Süd (5 Verpflegungstage/Woche)	circa	734 Menüs pro Woche

Für das Los 1 war ausschließlich das Verpflegungssystem Cook & Hold anzubieten, da die Aufstellung von für temperaturentkoppelte Systeme benötigten Konvektomaten räumlich und anschlusstechnisch nicht möglich ist.

2. Verfahrensart

Die Ausschreibung der Lieferleistung erfolgte im Offenen Verfahren nach § 119 Absatz 3 Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) in Verbindung mit § 15 Vergabeverordnung (VgV). Die Bekanntmachung erfolgte am 18. Februar 2022 im Amtsblatt der Europäischen Union sowie im Amtsblatt der Stadt Karlsruhe, im Internetausschreibungsservice der Stadt Karlsruhe und im Internetportal www.bund.de.

3. Prüfung und Wertung der Angebote

Bis zum Ablauf der Angebotsfrist sind die Angebote von vier Firmen eingegangen: Zwei Angebote für das Los 1, drei Angebote für die Lose 2, 3, 4, 5, 7, 8 und 9 sowie vier Angebote für das Los 6.

Die Prüfung und Wertung der Angebote erfolgte in mehreren Stufen:

Formale Prüfung:

Die Angebote von vier Bietern enthielten die mit Angebotsabgabe geforderten Unterlagen und waren somit vollständig.

Eignungsprüfung:

Alle Bieter erfüllen die festgelegten Eignungskriterien und verfügen folglich über die für die ordnungsgemäße Ausführung des öffentlichen Auftrags erforderliche Eignung.

Fachliche Prüfung:

Mit Abgabe des Angebots verpflichteten sich die Bieter, die Qualitätsstandards der Karlsruher Leistungsbeschreibung für die Schulverpflegung, die sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft

für Ernährung e. V. (DGE) orientieren, einzuhalten. Beispielsweise den Bio-Anteil von mindestens 35 Prozent der gesamten Wareneinsatzmenge und den Einsatz von Fahrzeugen mit mindestens der Euro-Norm-6/IV-Abgasnorm für die Leistungserbringung. Folgende Lebensmittel müssen mit einem Anteil von mindestens 17,50 Prozent des Wareneinsatzes der genannten Produktgruppen in Bioqualität angeboten werden: Obst, Gemüse und Milchprodukte. Der Prozentsatz bezieht sich auf das Warenvolumen in Kilogramm oder Liter gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats. Der Bioanteil bei Bieter Es-catering, Weingarten beträgt laut deren Angaben mindestens 40 % und bei Bieter El Tucano GmbH & Co KG, Wiesbaden mindestens 75 %.

Wirtschaftlichkeitsprüfung:

Die Wertung der Angebote erfolgte anhand der einfachen Richtwertmethode, bei der Preis und Leistung in einem 50/50-Verhältnis stehen.

Bei der Leistungsbewertung wurden Nachhaltigkeitskriterien

- Bioanteil mindestens 40 Prozent, mindestens 50 Prozent oder mindestens 75 Prozent,
 - Einsatz der Verarbeitungsstufen 1 bis 2 mindestens 25 Prozent, mindestens 50 Prozent oder mindestens 75 Prozent,
 - Konzept zur Lebensmittelresterreduzierung in der Schulmensa mit oder ohne ausführliche Erläuterung wie Rückmeldungen des Auftraggebers zu Qualität und Quantität der Lieferleistung vom Auftragnehmer berücksichtigt werden,
 - Saisonalität des Obst und Gemüses nach dem Saisonkalender Deutschlands der Verbraucherzentrale und Bezug desselben aus dem Freiland oder einer Herstellung mit geringer oder mittlerer Klimabelastung zu über 40 Prozent, zu über 50 Prozent oder zu über 60 Prozent,
 - nachhaltige Einwegverpackung oder Mehrwegeinzelbehälter für einzelne Sondermenüs oder Kleinstliefermengen in der Ferienbetreuung),
 - die Umweltverträglichkeit (kohlenstoffdioxidfreie Anlieferung mittels Elektrofahrzeugen) und
 - die Lieferung von Sondermenüs für Personen mit attestierter Laktose- oder Glutenunverträglichkeit (mit und ohne Preisaufschlag)
- berücksichtigt.

Die Bewertung dieser Kriterien ist auf Grundlage der eingereichten Unterlagen der Bieter erfolgt. Alle Angebote konnten bei der Wirtschaftlichkeitsprüfung berücksichtigt werden.

Im Rahmen der Wertung der Angebote hinsichtlich der oben genannten Zuschlagskriterien wurde das nachstehende Ergebnis ermittelt. Der Zuschlag ist losweise auf das Angebot mit der höchsten skalierten Kennzahl (Z) zu erteilen.

Los	Rang	Bieter, Produktionsstätte	Durchschnittspreis brutto pro Menü	Kennzahl (Z)
1	1	ES-catering, Weingarten	3,84 Euro	3.758
	2	Firma		2.670
2	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden	a) 3,94 Euro, b) 3,83 Euro	1.615
	2	Firma		1.460
	3	Firma		838
3	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden	3,83 Euro	1.052
	2	Firma		825
	3	Firma		511
4	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden	3,94 Euro	1.649
	2	Firma		1.298
	3	Firma		824
5	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden	3,83 Euro	1.525
	2	Firma		1.202

	3	Firma		742
6	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden	4,13 Euro	3.328
	2	Firma		3.211
	3	Firma		2.749
	4	Firma		1.745
7	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden	3,94 Euro	2.967
	2	Firma		2.403
	3	Firma		1.483
8	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden	3,83 Euro	2.576
	2	Firma		2.029
	3	Firma		1.366
9	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden	a) & b) 3,94 Euro, c) 3,83 Euro	2.067
	2	Firma		1.859
	3	Firma		1.080

Unter Berücksichtigung der Zuschlagskriterien wird der Zuschlag nach § 127 Absatz 1 GWB in Verbindung mit § 58 Absatz 1 VgV auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt. Es wird vorgeschlagen, das Angebot der Firma ES-catering, Weingarten für das Los 1 und das Angebot der Firma El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden für die Lose 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 und 9 anzunehmen und hierauf den Zuschlag zu erteilen.

4. Einschätzung der CO₂-Relevanz

Erstmals wurde in der Leistungsbeschreibung als Ausschlusskriterium mindestens die Euro-Norm 6/ IV für die zur Leistungserbringung eingesetzten Fahrzeuge vorgegeben.

Außerdem wurden die Verpflegungstage mit rein vegetarischem Angebot von einem, bei manchen Losen auch zwei auf drei pro Woche erhöht. Aufgrund des gemäß DGE-Qualitätsstandards erhöhten Gemüseanteils bei ovo-lacto-vegetarischer Kost im Vergleich zur Mischkost mit Fleisch/Wurstwaren/Fisch und der laut DGE-Qualitätsstandards grundsätzlich niedriger geschätzten CO₂-Emissionen bei der Produktion von Gemüse im Vergleich zu Fleisch/Wurst/Fisch sind dadurch positive Auswirkungen auf die CO₂-Relevanz der Leistung möglich.

Ferner wurde die Umweltverträglichkeit der Anlieferung im Rahmen der Wirtschaftlichkeitsprüfung berücksichtigt. Die beiden für den Zuschlag vorgesehenen Firmen haben in ihrem Angebot erklärt, Elektroautos zu besitzen und bei Zuschlagserteilung auch für die Anlieferung einzusetzen. Da aktuell bis auf Los 1 noch keine Elektrofahrzeuge eingesetzt werden, führt dies künftig zu einer Reduktion der leistungsbezogenen CO₂-Emissionen.

Beschluss:

Antrag an den Gemeinderat

Der Gemeinderat nimmt - nach Vorberatung im Hauptausschuss - von den Erläuterungen Kenntnis und stimmt der Vergabe der Lieferung von Mittagsverpflegung an die Adam-Remmele-Schule, die Augustenburg-Gemeinschaftsschule und den dazugehörigen Schülerhort, das Fichte-Gymnasium, das Goethe-Gymnasium, das Kant-Gymnasium, das Helmholtz-Gymnasium, das Lessing-Gymnasium, das Humboldt-Gymnasium, das Schulzentrum Neureut, das Max-Planck-Gymnasium, das Otto-Hahn-Gymnasium, die Schloss-Schule und die Schulmensa Schützenstraße (Außenstelle Albschule, Nebenius-Realschule, Hort Kinderinsel Süd) für das Schuljahr 2022/2023 mit der Option auf dreimalige Vertragsverlängerung bis maximal zum Schuljahr 2025/2026 an die vorgeschlagenen Firmen zu. Die

Verwaltung wird ermächtigt, der Firma ES-catering, Weingarten, für das Los 1 und der El Tucano GmbH & Co KG, Wiesbaden für die Lose 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 und 9 den Zuschlag zu erteilen.