

Vorlage Nr.: 2026/0049

Verantwortlich: **Dez. 3**
Dienststelle: **Schul- und Sportamt**

Vergabe der Lieferung von Mittagsverpflegung an 20 Schulumensen für das Schuljahr 2026/27

Gremien	Termin	TOP	Ö / N	Zuständigkeit
Haupt- und Finanzausschuss	10.02.2026	7	N	Vorberatung
Gemeinderat	24.02.2026	4	Ö	Entscheidung

Kurzfassung

Der Gemeinderat nimmt - nach Vorberatung im Haupt- und Finanzausschuss - von den Erläuterungen Kenntnis und stimmt der Vergabe der Lieferung von Mittagsverpflegung an die Augustenburg-Gemeinschaftsschule, die Ernst-Reuter-Schule, die Werner-von-Siemens-Schule, die Schulmensa Schützenstraße (mit den Einrichtungen Hort Kinderinsel Süd, Außenstelle Albschule und Nebenius-Realschule), die Erich Kästner-Schule, die Schule am Weinweg, den Schulkindergarten Kieselsteine, die Drais-Grundschule und die Drais-Gemeinschaftsschule, die Grundschule Daxlanden, die Viktor-von-Scheffel-Schule sowie die Gartenschule für das Schuljahr 2026/2027 mit der Option auf zweimalige Vertragsverlängerung bis maximal zum Schuljahr 2028/2029 zu. Zudem stimmt er auch der Vergabe an 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 sowie das Otto-Hahn-Gymnasium für das Schuljahr 2026/2027 mit der Option auf dreimalige Vertragsverlängerung bis maximal zum Schuljahr 2029/2030 zu.

Die Verwaltung wird ermächtigt, der ES catering GmbH, Weingarten für die Lose 1 bis 6, 8, 10, 11, 13 und 15, der El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden für die Lose 7 und 9 sowie der JJ Gastroservices GmbH, Baden-Baden für die Lose 12 und 14 den Zuschlag zu erteilen.

Finanzielle Auswirkungen	Ja ☒ Nein ☐	
☐ Investition ☒ Konsumtive Maßnahme	Gesamtkosten: 2.074.459,38 Euro/Schuljahr 2026/2027 Jährliche/r Budgetbedarf/Folgekosten:	Gesamteinzahlung: 2.367.970,00 Euro / Schuljahr 2026/2027 Jährlicher Ertrag:
Finanzierung ☒ bereits vollständig budgetiert ☐ teilweise budgetiert ☐ nicht budgetiert	Gegenfinanzierung durch ☐ Mehrerträge/-einzahlung ☐ Wegfall bestehender Aufgaben ☐ 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 ☐	Ja ☒ positiv ☒ negativ ☐	geringfügig ☒ erheblich ☐
IQ-relevant	Nein ☒	Ja ☐	Korridorthema:
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	Nein ☒	Ja ☐	abgestimmt mit

Erläuterungen

1. Ausschreibungsgegenstand

Für 20 Schulmensen in Karlsruhe wurde die Lieferung von Mittagsverpflegung für das Schuljahr 2026/2027 mit der zweimaligen Option auf Vertragsverlängerung um ein weiteres Schuljahr bis maximal zum Schuljahr 2028/2029 für die Lose 1, 2 und 8 bis 15 sowie mit der dreimaligen Option auf Vertragsverlängerung um ein weiteres Schuljahr bis maximal zum Schuljahr 2029/2030 für die Lose 3 bis 7 ausgeschrieben. Die Leistung ist in fünfzehn Lose aufgeteilt.

Los	Schule	Menüs pro Woche
Los 1	Augustenburg-Gemeinschaftsschule	circa 855
Los 2	Ernst-Reuter-Schule	circa 575
Los 3	a) Fichte-Gymnasium b) Goethe-Gymnasium c) Kant-Gymnasium	circa 935 circa 665 circa 380
Los 4	a) Helmholtz-Gymnasium b) Lessing-Gymnasium	circa 500 circa 660
Los 5	a) Humboldt-Gymnasium b) Schulzentrum Neureut	circa 590 circa 600
Los 6	Max-Planck-Gymnasium	circa 575
Los 7	Otto-Hahn-Gymnasium	circa 575
Los 8	Werner-von-Siemens Schule	circa 944
Los 9	Schulmensa Schützenstraße a) Hort Kinderinsel Süd b) Außenstelle Albschule c) Nebenius-Realschule	circa 600 circa 54 circa 80
Los 10	Erich-Kästner-Schule	circa 620
Los 11	Schule am Weinweg	circa 285
Los 12	Schulkindergarten Kieselsteine	circa 100
Los 13	Schulmensa Drais-Schulen a) Drais-Grundschule b) Drais-Gemeinschaftsschule	circa 860 circa 735
Los 14	a) Grundschule Daxlanden b) Viktor-von-Scheffel-Schule	circa 325 circa 350
Los 15	Gartenschule	circa 600

Für die Lose 2, 10, 11, 12, 14 und 15 war ausschließlich das Verpflegungssystem Cook & Hold (Warmanlieferung) anzubieten, da die Aufstellung beziehungsweise der Betrieb eines für temperaturentkoppelte Systeme benötigten Konvektomaten räumlich und anschluss technisch 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 im Amtsblatt der Europäischen Union am 6. November 2025 sowie im Internetausschreibungsservice der Stadt Karlsruhe.

3. Prüfung und Wertung der Angebote

Bis zum Ablauf der Angebotsfrist sind die Angebote von vier Firmen eingegangen: Vier Angebote für die Lose 1, 5, 6, 8 und 13, drei Angebote für die Lose 3, 4, 7 und 9 zwei Angebote für die Lose 2, 10, 11 und 15 sowie ein Angebot für die Lose 12 und 14. Die Prüfung und Wertung der Angebote erfolgte in mehreren Stufen:

Formale Prüfung:

Die angeforderten Vergabeunterlagen von zwei Bietern enthielten die mit Angebotsabgabe geforderten Unterlagen und Erklärungen und waren somit vollständig. Bei zwei Bietern wurden Nachforderungen gestellt, die fristgerecht eingegangen sind.

Ein Angebot für die Lose 9 a) und 9 b) überschreitet die in den Vergabeunterlagen definierte Preisobergrenze von 4,67 Euro netto pro Menü. Das betreffende Angebot für Los 9 wurde daher nach § 57 Absatz 1 Nummer 4 VgV von der Wertung ausgeschlossen. Die Preisobergrenze beträgt 4,67 Euro netto beim Angebot der Verpflegungssysteme Cook & Chill und Cook & Freeze, 5,00 Euro netto bei Warmanlieferung bei allen Losen außer Los 14 a) und b) sowie – aufgrund logistischer Herausforderungen bei der Anlieferung – 6,00 Euro netto pro Menü bei Warmanlieferung bei Los 14 a) und b). Die Definition einer Preisobergrenze für die Angebotsabgabe dient der Kosteneindämmung vor dem Hintergrund stetig steigender Kosten. Um allgemeine Preissteigerungen und gegebenenfalls auch Preisminderungen in der Vertragslaufzeit berücksichtigen zu können, ermöglichen die Vergabeunterlagen ab dem zweiten Vertragsjahr eine Preisanpassung auf Grundlage der Entwicklung des Verbraucherpreisgesamtindex des Statistischen Bundesamtes.

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 verpflichten 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. Hierunter fallen zum Beispiel der Bio-Anteil von jährlich mindestens 40 Prozent des monetären Gesamtwareneinsatzes (brutto) und von mindestens 20 Prozent des monetären Wareneinsatzes in Bioqualität von Obst, Gemüse und Milchprodukten sowie der Einsatz von Fahrzeugen mit mindestens der Euro-6/VI-Abgasnorm für die Leistungserbringung. Alle vier Angebote entsprachen den Anforderungen und konnten bei der Wirtschaftlichkeitsprüfung berücksichtigt werden.

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 folgende Leistungskriterien berücksichtigt:

1. ein über die Mindestanforderung von 40 Prozent aus der Leistungsbeschreibung hinausgehender Bioanteil von insgesamt über 50 Prozent, über 60 Prozent oder über 75 Prozent des jährlichen monetären Gesamtwareneinsatzes,
2. der Einsatz von 100 Prozent Bio-Fleisch,
3. der Einsatz von mindestens 40 Prozent regionalem Obst und Gemüse von Erzeugerbetrieben aus einem Umkreis von unter 200 Kilometern oder unter 100 Kilometern um die Produktionsstätte des Auftragnehmers bezogen auf den jährlichen monetären Wareneinsatz,
4. der Einsatz von 100 Prozent regionalem Fleisch von Haltungsbetrieben aus einem Umkreis von unter 200 Kilometern oder unter 100 Kilometern um den verarbeitenden Betrieb des Auftragnehmers,
5. die kohlenstoffdioxidfreie Anlieferung mittels Elektro-Fahrzeugen.

Die Bewertung der fünf aufgeführten Kriterien ist auf Grundlage der eingereichten Unterlagen des Bieters erfolgt. Zur Bewertung der sensorischen Qualität war zunächst ein Probeessen für die Einrichtungen eingeplant. Nach Vorberatung im Schulausschuss stimmte der Gemeinderat in seiner Sitzung vom 25. November 2025 zu, dass Vergabeverfahren ab sofort ohne Probeessen als Zuschlagskriterium durchgeführt werden. Daher wurden für das vorliegende Vergabeverfahren nur die fünf oben genannten Kriterien herangezogen. Die potenziellen Bieter des Vergabeverfahrens wurden rechtzeitig über die Vergabeplattform subreport/ELVIS informiert.

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), welche sich aus dem Ergebnis der Wirtschaftlichkeitsprüfung inklusive der Leistungsbewertung ergibt, zu erteilen. Die Kennzahl „0“ ergibt sich, wenn bei der Leistungsbewertung anhand der oben genannten Leistungskriterien keine Punkte vergeben werden konnten.

Los	Rang	Bieter, Sitz	Kennzahl (Z)
1	1	ES catering GmbH, Weingarten	2.385
	2	Firma	1.859
	3	Firma	342
	4	Firma	0
2	1	ES catering GmbH, Weingarten	3.191
	2	Firma	0
3	1	ES catering GmbH, Weingarten	1.030
	2	Firma	144
	3	Firma	0
4	1	ES catering GmbH, Weingarten	1.758
	2	Firma	240
	3	Firma	0
5	1	ES catering GmbH, Weingarten	1.714
	2	Firma	1.336
	3	Firma	236
	4	Firma	0
6	1	ES catering GmbH, Weingarten	3.546
	2	Firma	2.765
	3	Firma	486
	4	Firma	0
7	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden (Produktionsstätte: Herxheim)	2.765
	2	Firma	486
	3	Firma	0
8	1	ES catering GmbH, Weingarten	2.160
	2	Firma	1.723
	3	Firma	312
	4	Firma	0

9	1	El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden (Produktionsstätte: Herxheim)	2.240
	2	Firma	0
10	1	ES catering GmbH, Weingarten	2.959
	2	Firma	0
11	1	ES catering GmbH, Weingarten	6.438
	2	Firma	0
12	1	JJ Gastroservices GmbH/Kräuterküche, Baden-Baden (Produktionsstätte: Sinzheim)	0
13	1	ES catering GmbH, Weingarten	1.278
	2	Firma	1.011
	3	Firma	182
	4	Firma	0
14	1	JJ Gastroservices GmbH/Kräuterküche, Baden-Baden (Produktionsstätte: Sinzheim)	0
15	1	ES catering GmbH, Weingarten	3.058
	2	Firma	0

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 ES catering GmbH, Weingarten für die Lose 1 bis 6, 8, 10, 11 und 13, das Angebot der El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden für die Lose 7 und 9 und der JJ Gastroservices GmbH, Baden-Baden für die Lose 12 und 14 anzunehmen und hierauf den Zuschlag zu erteilen.

4. Einschätzung der CO₂-Relevanz

Die Anlieferung des Essens wird mit Ausnahme der Lose 12 und 14 wie bisher CO₂-frei mit Elektrofahrzeugen erfolgen. Die JJ Gastroservices GmbH, Baden-Baden hat in ihrem Angebot jedoch erklärt, mit Fertigstellung der neuen Produktionsstätte in Sinzheim Mitte 2026 einen Teil der Fahrzeugflotte auf Elektrofahrzeuge umstellen zu wollen.

Der verpflichtend einzusetzende Anteil an saisonalem Obst und Gemüse beträgt erstmals im Vergleich zur vorangegangenen Ausschreibung 50 Prozent. Dieser ist gemäß dem Saisonkalender Deutschlands der Verbraucherzentrale aus dem Freiland oder einer Herstellung mit geringer oder mittlerer Klimabelastung zu beziehen. Durch den verpflichtenden Anteil wird von einer Reduktion der leistungsbezogenen CO₂-Emissionen ausgegangen.

5. Erläuterungen zu finanziellen Auswirkungen

Im Schuljahr 2026/2027 entstehen Aufwendungen in Höhe von 2.074.459,38 Euro brutto für Catererleistungen, denen zu erwartende Einnahmen in Höhe von 2.367.970,00 Euro aus Elternentgelten gegenüberstehen. Die Elternentgelte umfassen neben den Catererkosten auch noch weitere Sach- und Personalkosten, die für das Schulessen anfallen. Der Kostendeckungsgrad des Mittagssessens liegt damit weiterhin bei maximal 50 Prozent. Die gesamten Kosten sind im städtischen Haushalt budgetiert.

Beschluss

Antrag an den Gemeinderat

Der Gemeinderat nimmt - nach Vorberatung im Haupt- und Finanzausschuss - von den Erläuterungen Kenntnis und stimmt der Vergabe der Lieferung von Mittagsverpflegung an die Augustenburg-Gemeinschaftsschule, die Ernst-Reuter-Schule, die Werner-von-Siemens-Schule, die Schulmensa Schützenstraße (mit den Einrichtungen Hort Kinderinsel Süd, Außenstelle Albschule und Nebenius-Realschule), die Erich Kästner-Schule, die Schule am Weinweg, den Schulkindergarten Kieselsteine, die Drais-Grundschule und die Drais-Gemeinschaftsschule, die Grundschule Daxlanden, die Viktor-von-Scheffel-Schule sowie die Gartenschule für das Schuljahr 2026/2027 mit der Option auf zweimalige Vertragsverlängerung bis maximal zum Schuljahr 2028/2029 zu. Zudem stimmt er auch der Vergabe an 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 sowie das Otto-Hahn-Gymnasium für das Schuljahr 2026/2027 mit der Option auf dreimalige Vertragsverlängerung bis maximal zum Schuljahr 2029/2030 zu.

Die Verwaltung wird ermächtigt, der ES catering GmbH, Weingarten für die Lose 1 bis 6, 8, 10, 11, 13 und 15, der El Tucano GmbH & Co. KG, Wiesbaden für die Lose 7 und 9 sowie der JJ Gastroservices GmbH, Baden-Baden für die Lose 12 und 14 den Zuschlag zu erteilen.