

Vorlage Nr.: 2025/0472

Verantwortlich: **Dez. 3**

Dienststelle: **SuS**

Vergabe der Lieferung von Mittagsverpflegung an 14 Grundschulen und eine Gemeinschaftsschule für das Schuljahr 2025/2026 mit der Option auf Vertragsverlängerung

Gremien	Termin	TOP	Ö / N	Zuständigkeit
Haupt- und Finanzausschuss	03.06.2025	12	N	Vorberatung
Gemeinderat	24.06.2025	4	Ö	Entscheidung

Kurzfassung

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 Grundschule Daxlanden, die Viktor-von-Scheffel-Schule und die Gartenschule für das Schuljahr 2025/2026 sowie an die Adam-Remmele-Schule, die Anne-Frank-Schule, die Anne-Frank-Gemeinschaftsschule, die Südendschule, die Leopoldschule, die Hans-Thoma-Schule, die Heinrich-Köhler-Schule, die Tullaschule, die Eichendorffschule, die Schloss-Schule, die Oberwaldschule Aue und die Pestalozzischule für das Schuljahr 2025/2026 mit der Option auf einmalige Vertragsverlängerung bis zum Schuljahr 2026/2027 an die vorgeschlagenen Firmen zu.

Die Verwaltung wird ermächtigt, der Firma Sauder GmbH, Bruchsal, für das Los 1 und der Firma ES Catering, Weingarten, für die Lose 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 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: 1.526.376,40 Euro Jährliche/r Budgetbedarf/Folgekosten: 226.776,40 Euro / Schuljahr 2025/2026	Gesamteinzahlung: 1.299.600,00 Euro / Schuljahr 2025/2026 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.

CO₂-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"/> negativ <input type="checkbox"/>	geringfügig <input checked="" type="checkbox"/> erheblich <input type="checkbox"/>
IQ-relevant	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	Korridor Thema:	
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	abgestimmt mit	

Erläuterungen

1. Ausschreibungsgegenstand

Für 14 Grundschulen und eine Gemeinschaftsschule in Karlsruhe wurde die Lieferung von Mittagsverpflegung für das Schuljahr 2025/2026 mit der einmaligen Option auf Vertragsverlängerung um ein weiteres Schuljahr bis Schuljahr 2026/2027 für die Lose 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 und 10 ausgeschrieben. Die Leistung ist in zehn Lose aufgeteilt.

Los 1:	a) Grundschule Daxlanden	circa	300 Menüs pro Woche
	b) Viktor-von-Scheffel-Schule	circa	350 Menüs pro Woche
Los 2:	Adam-Remmele-Schule	circa	400 Menüs pro Woche
Los 3:	a) Anne-Frank-Schule	circa	850 Menüs pro Woche
	b) Anne-Frank-Gemeinschaftsschule	circa	220 Menüs pro Woche
Los 4:	a) Südendschule	circa	775 Menüs pro Woche
	b) Leopoldschule	circa	525 Menüs pro Woche
Los 5:	Gartenschule	circa	550 Menüs pro Woche
Los 6:	Hans-Thoma-Schule	circa	590 Menüs pro Woche
Los 7:	a) Heinrich-Köhler-Schule	circa	500 Menüs pro Woche
	b) Tullaschule	circa	550 Menüs pro Woche
Los 8:	Eichendorffschule	circa	965 Menüs pro Woche
Los 9:	Schloss-Schule	circa	900 Menüs pro Woche
Los 10:	a) Oberwaldschule Aue	circa	530 Menüs pro Woche
	b) Pestalozzischule	circa	545 Menüs pro Woche

Für die Lose 1, 2, 4, 5 und 10 war ausschließlich das Verpflegungssystem Cook & Hold anzubieten, da die Aufstellung beziehungsweise der Betrieb eines für temperaturregelte 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 im Amtsblatt der Europäischen Union am 30. Januar 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: Zwei Angebote für das Los 1, drei Angebote für die Lose 2, 4, 5 und 10, vier Angebote für die Lose 3, 6, 7, 8 und 9. Die Prüfung und Wertung der Angebote erfolgte in mehreren Stufen:

Formale Prüfung:

Die Angebote von zwei Bietern enthielten die mit Angebotsabgabe geforderten Unterlagen und Erklärungen und waren somit vollständig. Die fehlenden Erklärungen des dritten Bieters wurden nachgefordert. Die Unterlagen wurden nicht nachgereicht. Das Angebot wurde somit nach § 57 Absatz 1 Nummer 2 VgV ausgeschlossen. Die fehlenden Erklärungen des vierten Bieters wurden nicht nachgefordert, weil dessen Angebot nach der Wirtschaftlichkeitsprüfung anhand der eingereichten Unterlagen und bei fiktiver Zugrundelegung der vollen Leistungspunktzahl beim Probeessen nicht das wirtschaftlichste wäre. Das Angebot dieses Bieters ist daher bei der zur Wirtschaftlichkeitsprüfung aufgeführten Übersicht in Klammern gesetzt.

Eignungsprüfung:

Zwei 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. Zwei 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 mindestens 50 Prozent oder mindestens 60 Prozent des monetären Wareneinsatzes,
2. der Einsatz von 100 % Bio-Fleisch,
3. der Einsatz von regionalem Obst und Gemüse aus einem Umkreis von maximal 150 km, bei einem Anteil von zusammen mindestens 40 % des Gesamteinsatzes,
4. der Einsatz von 100 % regionalem Fleisch aus einem Umkreis von maximal 150 km um den verarbeitenden Betrieb des Auftragnehmers,
5. kohlenstoffdioxidfreie Anlieferung über Elektro-Fahrzeuge,
6. die sensorische Qualität (optischer Eindruck, Geruch, Geschmack, Konsistenz/Beschaffenheit) des Essens.

Die Bewertung der ersten fünf aufgeführten Kriterien ist auf Grundlage der eingereichten Unterlagen des Bieters erfolgt. Zur Bewertung der sensorischen Qualität wurde für die Lose 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 ein Probeessen durchgeführt. Am Probeessen nahmen pro Einrichtung insgesamt bis zu sechs Personen der Schulleitungen, des pädagogischen Personals, der Elternvertretungen und der Schülerschaft teil. Zum Probeessen wurden nur zwei Bieter eingeladen, da der dritte Bieter nach der Wirtschaftlichkeitsprüfung der Kriterien 1 bis 5 und bei fiktiver Zugrundelegung der vollen Leistungspunktzahl beim Probeessen keine Chance auf den Zuschlag hat. Für Los 1 wurde auf das Probeessen verzichtet, da das zweite Angebot für dieses Los keine rechnerische Chance auf einen Zuschlag hatte. Ein Probeessen hätte folglich keine Auswirkungen auf die Bieterplatzierungen und die Zuschlagsentscheidung beim Los 1 gehabt. Die Regelung, dass zur Vermeidung von unnötigen Kosten nur Bieter zum Probeessen eingeladen werden, deren Angebot noch eine theoretische Chance auf den Zuschlag hat, war explizit in den Vergabeunterlagen enthalten.

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.

Los	Rang	Bieter, Produktionsstätte	Kennzahl (Z)
1	1	Firma Sauder GmbH, Bruchsal	1.097
	[2	Firma	0]
2	1	Firma ES-Catering, Weingarten	3.531

	2	Firma	2.655
3	1	Firma ES-Catering, Weingarten	1.340
	2	Firma	1.266
	[3	Firma	0]
4	1	Firma ES-Catering, Weingarten	1.104
	2	Firma	746
5	1	Firma ES-Catering, Weingarten	2.594
	2	Firma	1.965
6	1	Firma ES-Catering, Weingarten	2.451
	2	Firma	2.375
	[3	Firma	0]
7	1	Firma ES-Catering, Weingarten	1.432
	2	Firma	1.348
	[3	Firma	0]
8	1	Firma ES-Catering, Weingarten	1.474
	2	Firma	1.435
	[3	Firma	0]
9	1	Firma ES-Catering, Weingarten	1.607
	2	Firma	1.554
	[3	Firma	0]
10	1	Firma ES-Catering, Weingarten	1.309
	2	Firma	1.164

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 Sauder GmbH, Bruchsal, für das Los 1 und das Angebot der Firma ES-Catering, Weingarten, für die Lose 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 anzunehmen und hierauf den Zuschlag zu erteilen.

4. Einschätzung der CO2-Relevanz

Die Anlieferung des Essens wird wie bisher CO2-frei mit Elektrofahrzeugen erfolgen. 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.

Erläuterungen zu finanziellen Auswirkungen

Im Schuljahr 2025/2026 entstehen Ausgaben in Höhe von 1.526.376,40 Euro für Catererleistungen, denen zu erwartende Einnahmen in Höhe von 1.299.600,00 Euro aus Elternentgelten gegenüberstehen. Daraus ergibt sich eine Lücke von 226.776,40 Euro, die den städtischen Haushalt belasten. Die gesamten Ausgaben 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 Grundschule

Daxlanden, die Viktor-von-Scheffel-Schule und die Gartenschule für das Schuljahr 2025/2026 sowie an die Adam-Remmele-Schule, die Anne-Frank-Schule, die Anne-Frank-Gemeinschaftsschule, die Südenschule, die Leopoldschule, die Hans-Thoma-Schule, die Heinrich-Köhler-Schule, die Tullaschule, die Eichendorffschule, die Schloss-Schule, die Oberwaldschule Aue und die Pestalozzischule für das Schuljahr 2025/2026 mit der Option auf einmalige Vertragsverlängerung bis zum Schuljahr 2026/2027 an die vorgeschlagenen Firmen zu.

Die Verwaltung wird ermächtigt, der Firma Sauder GmbH, Bruchsal, für das Los 1 und der Firma ES Catering, Weingarten, für die Lose 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 den Zuschlag zu erteilen.