

Balingen, 12.04.2019

Vorlage zur Behandlung in folgenden Gremien:

Gemeinderat

**öffentlich**

am 30.04.2019

Entscheidung

**Tagesordnungspunkt**

**Festlegung der Zuschlagskriterien für die Ausschreibung der Schulverpflegung an den Schulen in der Trägerschaft der Stadt Balingen**

Anlagen: 3

**Beschlussantrag:**

Den in der Anlage 1 und 2 dargestellten Zuschlagskriterien (samt Gewichtungen) für die Ausschreibung der Schulverpflegung an den Schulen in der Trägerschaft der Stadt Balingen wird zugestimmt.

Im Rahmen der Ausschreibung wird den Bietern vorgegeben, dass bei den Produkten Gewürze, Frischobst und Teigwaren nur ökologisch produzierte Waren (Bio-Qualität) verwendet werden dürfen.

**Finanzielle Auswirkungen:**

Durch die Ausführung des vorgeschlagenen Beschlusses entstehen folgende Auswirkungen auf den Haushalt:

Derzeit noch nicht konkret bezifferbar

## **Sachverhalt:**

### **I. Ausschreibung der Schulverpflegung**

Bei der Stadt Balingen wurde anlässlich der Umsetzung des Investitionsprogramms Zukunft, Bildung und Betreuung (IZBB) bereits ab dem Schuljahr 2005/2006 die Ausgabe von Schulmittagessen – zunächst an der Sichelschule und an der Lauwasenschule – eingeführt und Zug um Zug ausgebaut.

Derzeit wird (mit Ausnahme der Grundschule Zillhausen/Streichen) an 10 von 11 Schulen in städtischer Trägerschaft ein Mittagessen ausgegeben, das für die Schulen des Schulzentrums Längenfeld in der dortigen Mensa täglich frisch zubereitet wird. Von dieser Mensa erfolgt auch eine Belieferung des Schulverbunds Frommern, der Sichelschule, der Lauwasenschule und der Lochenschule Weilstetten. Die Grundschulen Schmiden und Endingen/Erzingen werden bedingt durch die Kündigung des bisherigen Lieferanten zum 31.12.2018 bis zum Ende des laufenden Schuljahres von „Valerias Kinderessen“, die Langwiesenschule Engstlatt von der dortigen Bäckerei Koch beliefert.

Nach dem Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkung (GWB) sind bei Liefer- und Dienstleistungsaufträgen in gewissen Abständen neue Angebote einzuholen, so dass nunmehr die städtische Schulverpflegung entsprechend der Schwellenwerte in einem europaweiten Vergabeverfahren auszuschreiben ist. Nachdem diese Ausschreibungsverfahren rechtlich und inhaltlich sehr komplex sind und die Verwaltung in diesem Bereich über keine Erfahrungen verfügt, wurde mit der Firma ODS aus Stuttgart ein sehr versiertes und erfahrenes Unternehmen mit der Durchführung des Ausschreibungsverfahrens einschließlich Erstellung des Leistungsverzeichnisses und Festlegung der Zuschlagskriterien (samt Gewichtung) beauftragt.

Die europaweite Ausschreibung soll sich nur auf die Schulen im Schulzentrum Längenfeld sowie auf die bisher von der Mensa Längenfeld aus belieferten Schulen, d.h. den Schulverbund Frommern, die Sichelschule, die Lauwasenschule sowie die Grundschule Lochenschule beziehen. Die von den Essenszahlen her gesehen deutlich kleineren Grundschulen Schmiden, Endingen/Erzingen und Langwiesenschule Engstlatt sollen in einem separaten (voraussichtlich nicht europaweiten) Vergabeverfahren gesondert behandelt werden.

Bei der Grundschule Schmiden ist eine separate Behandlung z.B. schon allein deswegen geboten, da an der unmittelbar benachbarten Sprachheilschule evtl. noch im Laufe des Schuljahres 2019/2020 eine Mensa erstellt werden soll und der Landkreis als Träger dann Gespräche mit der Stadt Balingen über eine Mitnutzung der Mensa durch die Grundschule Schmiden führen möchte.

### **II. Zuschlagskriterien und deren Gewichtung**

Die Firma ODS hat die in der Anlage 1 (Entwurf Zuschlagskriterien) und Anlage 2 (Zusammenfassung der Bewertungskriterien) ersichtlichen Zuschlagskriterien samt der jeweiligen Gewichtung in einem intensiven Überlegungsprozess dahingehend vorgeschlagen, dass den Bedürfnissen der Schulen bzw. Schülerinnen und Schülern bestmöglich Rechnung getragen werden kann.

### **III. Antrag der Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN**

Im Hinblick auf die Ausschreibung des Schulmittagessens hat die Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN den Antrag gestellt, dass sich die Caterer bei der Herstellung und Zubereitung der Essen verpflichten, bei der Verwendung ihrer Lebensmittel auf die Kriterien ökologisch produziert, regional und nachhaltig hergestellt und fair gehandelte Waren zu achten. Näheres hierzu

siehe Anlage 3.

#### **IV. Stellungnahme der Verwaltung**

Wie bereits anlässlich der Beratung in der Gemeinderatssitzung am 26.03.2019 zum Ausdruck gekommen ist, sind die Kriterien „regional hergestellt“, „nachhaltig hergestellt“ und „ökologisch produziert“ in einem Ausschreibungsprozess schwierig zu handhaben, da hier keine klaren Vorgaben wie z.B. Zertifizierungen bestehen. Außerdem können sich die Kriterien „regional hergestellt“ und „ökologisch produziert“ sogar widersprechen.

Alleine das Kriterium „Bio-Qualität“ könnte im Rahmen einer Ausschreibung relativ problemlos vorgegeben werden, da hier Zertifizierungen vorhanden sind. Allerdings müsste bei einer nur anteiligen Bio-Qualität im Vorfeld genau definiert werden, ob sich dieser Anteil auf den Gesamtanteil des Wareneinkaufs oder auf Gewichtsanteile der Lebensmittel beziehen soll. Außerdem müssten ggf. Warengruppen wie z.B. Teigwaren, Fleisch und Fleischprodukte, Obst und Gemüse, Gewürze, Essig und Öle etc. festgelegt werden. Darüber hinaus wäre genau zu definieren, wann und wie diese Anteile eingesetzt werden. Z.B. könnte ansonsten ein Bieter die Bio Fisch- und Fleischprodukte nur an den „schwachen“ Leistungstagen einsetzen.

Entsprechend dem Antrag der Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN soll der Bio-Anteil innerhalb von 5 Jahren auf 100% ansteigen. Dies könnte nur durch detaillierte, komplizierte und aufwändige Regelungen sichergestellt werden. Deshalb wäre es wesentlich sinnvoller, wenn das „Endziel“ des 100%-Anteils sofort vorgegeben wird.

Dem o.g. Antrag könnte deshalb ggf. dadurch Rechnung getragen werden, dass im Rahmen der Ausschreibung von den Bietern zusätzlich ein Preisangebot für ein täglich anzubietendes weiteres (fünftes) Menü mit einem Bio-Anteil von 100% abgefragt wird.

Allerdings ist zu beachten, dass das Angebot eines zusätzlichen Menüs in Bio-Qualität (egal ob anteilig oder 100%) die bisherigen Betriebsabläufe an der Mensa Längenfeld deutlich verändern würde. So müssten z.B. die bisherigen Lagerräume streng zwischen Bio- und nicht Bio-Lebensmitteln getrennt werden, ggf. müssten hierzu neue Lagerflächen erstellt werden. Auch im Bereich der Essensausgabe müssten ggf. getrennte und zusätzliche Ausgabekapazitäten geschaffen werden. Außerdem müssten für die Belieferung der übrigen Schulen weitere Thermo-Porte angeschafft und zusätzliche Prozesse bewältigt werden, die weitere Kosten verursachen würden.

Im Übrigen ist darauf hinzuweisen, dass die Kosten für ein zusätzliches Menü in 100% Bio-Qualität im Bereich der Beilagen Komponenten mindestens um 20% - 30% und im Bereich Fisch, Fleisch und Fleischprodukte um ca. 100% - 150% höher liegen dürften, als für die bisherigen konventionellen Menüs. Ob diese Mehrkosten dann von den Beziehern dieses Menüs getragen werden müssen, oder ggf. von der Stadt Balingen höher subventioniert werden, müsste zu gegebener Zeit vom Gemeinderat entschieden werden.

Im Hinblick auf die obigen Problemstellungen hält es die Verwaltung deshalb für sinnvoller, die jetzige Ausschreibung auf der Grundlage der bisherigen Schulverpflegung durchzuführen und gleichzeitig einen gewissen Einstieg in das Thema Bio-Qualität zu erreichen, ohne aber die o.g. großen Kostenauswirkungen und hohen Aufwendungen auszulösen. Hierbei ist zu beachten, dass die Vermischung von Prozentanteilen und Warengruppen aus rechtlichen Gründen nicht möglich ist.

Eine anteilige Bio-Qualität könnte deshalb nur am Gesamtwarenkorb festgesetzt werden. Bei Warengruppen oder einzelnen Produkten kann immer nur eine volle oder gar keine Bio-Qualität vorgegeben werden. Allerdings würden sowohl die Festsetzung einer anteiligen Bio-Qualität am Gesamtwarenkorb als auch einer vollen Bio-Qualität bei Warengruppen die o.g. großen Kos-

tenauswirkungen und hohen Aufwendungen auslösen.

Nach einem „Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft entscheiden sich viele Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung dafür, **bestimmte Produkte** (Zutaten oder Produktgruppen) in Bio-Qualität einzukaufen. Deshalb soll im Rahmen unserer Ausschreibung den Bietern vorgegeben werden, dass bei den Produkten Gewürze, Frischobst und Teigwaren nur ökologisch produzierte Waren (Bio-Qualität) verwendet werden dürfen. Darüber hinaus sollen in unserer Ausschreibung Ziele und Rahmenbedingungen dahingehend formuliert werden, dass auf die Berücksichtigung von hohen Anteilen an regionalen, saisonalen und Fair Trade Produkten großer Wert gelegt wird.

Harry Jenter