

## Öffentliche **Beschluss**vorlage

### Betrifft

Grundlegende Bedarfsfeststellung für die Beschaffung von Mittagsverpflegung an städtischen Schulen

### Beratungsfolge

24.02.2022	Bezirksvertretung Münster-Hiltrup	Anhörung
03.03.2022	Bezirksvertretung Münster-Ost	Anhörung
08.03.2022	Bezirksvertretung Münster-Nord	Anhörung
10.03.2022	Bezirksvertretung Münster-West	Anhörung
22.03.2022	Bezirksvertretung Münster-Mitte	Anhörung
22.03.2022	Ausschuss für Schule und Weiterbildung	Vorberatung
29.03.2022	Bezirksvertretung Münster-Südost	Anhörung
06.04.2022	Hauptausschuss	Vorberatung
06.04.2022	Rat	Entscheidung

### **Beschlussvorschlag:**

#### I. Sachentscheidung:

Der Rat der Stadt Münster beschließt:

1. Es besteht ein dauerhafter Bedarf für die Beschaffung von Mittagsverpflegung für Schülerinnen und Schüler an städtischen Grundschulen und weiterführenden Schulen in Münster, an denen das außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebot in städtische Trägerschaft liegt. Der Bedarf wird bis zum 31.03.2026 festgestellt.
2. Die Mittagsverpflegung für Grundschulen ist regelmäßig wiederkehrend in europaweiten, offenen Vergabeverfahren als Dienstleistungsvertrag auszuschreiben. Für weiterführende Schulen ist die Mittagsverpflegung wiederkehrend in der Regel als Konzession auszuschreiben.

## II. Finanzielle Auswirkungen

Aus der Sachentscheidung ergeben sich keine unmittelbaren finanziellen Auswirkungen auf den städtischen Haushalt. Auch durch die darauf aufbauenden späteren Vergabeentscheidungen entstehen für den Schulträger Stadt Münster keine Folgekosten.

Die Aufwendungen der Dienstleister werden durch das von den Eltern/Erziehungsberechtigten an die Schule zu zahlende Essensgeld gedeckt (Dienstleistungsvertrag) bzw. werden vom Dienstleister selbst direkt mit den Eltern/Erziehungsberechtigten abgerechnet (Konzession).

### **Begründung:**

Zu 1.

Nach dem Runderlass des Ministeriums für Schule und Weiterbildung v. 23.12.2010 (ABI. NRW. 01/11 S. 38, berichtigt 02/11 S. 85) über gebundene und offene Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote in Primarbereich und Sekundarstufe I (BASS 12 - 63 Nr. 2) heißt es unter Ziff. 6.3, dass der Schulträger den Schülerinnen und Schülern die Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagimbisses ermöglicht.

In einer gebundenen Ganztagschule (§ 9 Abs. 1 Schulgesetz NRW – SchulG) nehmen alle Schülerinnen und Schüler der Schule an den Ganztagsangeboten verpflichtend mit Aufnahme in die gebundene Ganztagschule teil. An Offenen Ganztagschulen im Primarbereich § 9 Abs. 3 SchulG) ist die Teilnahme für Schülerinnen und Schüler verpflichtend, die zum Offenen Ganztagsangemeldet sind.

Neben den gebundenen Ganztagschulen gibt es unter den weiterführenden Schulen auch viele Schulen, die eine Übermittagsbetreuung anbieten; im Rahmen dieser Betreuung wird eine schulische Mittagsverpflegung organisiert.

Bei diesen Schulen besteht die Notwendigkeit für die Beschaffung einer Mittagsverpflegung für die Schülerinnen und Schülern, die an den (außer-)unterrichtlichen Ganztags- und Betreuungsangeboten an städtischen Ganztagschulen teilnehmen.

Aktuell werden 58 Schulen in städtischer Trägerschaft mit rd. 23.000 Schülerinnen und Schülern durch Vergaben der Stadt Münster von Caterern mit Mittagsverpflegung versorgt. An den Grundschulen, an denen der Offene Ganztags durch einen Freien Träger organisiert wird, geht auch die Verantwortung für die Mittagsverpflegung in der Regel an diesen Freien Träger über. Mit der Umsetzung des Ratsbeschlusses zur sukzessiven vollständigen Übertragung des Offenen Ganztags auf freie Träger (Vorlage V/0330/2020) wird die Zahl der Schulen, bei denen die Stadt Münster die Mittagsverpflegung sicherstellt, stark rückläufig sein.

Zu 2.

#### Wiederkehrende Vergabeverfahren

Die Vergabe erfolgt in wiederkehrenden Ausschreibungen, abhängig von der Laufzeit der jeweiligen Verträge bzw. der Ausübung der optionalen Vertragsverlängerung, für bis zu maximal 4 Jahren.

Mit der Änderung der Zuständigkeitsordnung und der Regelung, dass die Bedarfsfeststellung durch das zuständige Fachgremium bzw. die zuständige Bezirksvertretung zu erfolgen haben, wären regelhaft jährlich ca. 7 Bedarfsfeststellungsvorlagen an die zuständigen Gremien zu richten. Mit der grundlegenden Bedarfsfeststellung können die Verfahren effizienter und mit geringerem Verwaltungsaufwand durchgeführt werden. Zudem kann beim kurzfristigen Ausfall eines Caterers im Verlauf der Vertragslaufzeit schnell mit einer neuen Ausschreibung reagiert und die Fortführung der Mittagsverpflegung ohne lang andauernde Unterbrechung gesichert werden (vgl. dazu auch die nicht-öffentlichen Vorlagen V/0009/2022 und V/0007/2022 mit Genehmigung der

Dringlichkeitsentscheidungen D/0033/2021 und D/0034/2021).

#### Dienstleistungsvertrag/-auftrag bzw. Konzession

Gemäß § 97 Abs. 1 GWB (Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen) werden öffentliche Aufträge und Konzessionen im Wettbewerb im Wege transparenter Verfahren vergeben. Öffentliche Aufträge sind entgeltliche Verträge zwischen öffentlichen Auftraggebern (...) und Unternehmen über die Beschaffung von Leistungen, die die Lieferung von Waren, (...) oder die Erbringung von Dienstleistungen zum Gegenstand haben (§ 103 Abs. 1 GWB).

Wesentliches Merkmal einer Dienstleistungskonzession in Abgrenzung vom Öffentlichen Auftrag ist, dass der Konzessionsnehmer das wirtschaftliche Risiko tragen muss (vgl. § 105 Abs. 2 Satz 1 GWB). Eine Dienstleistungskonzession liegt vor, wenn die Stadt die Verpflegung an ihrer Ganztagschule an ein Catering-Unternehmen überträgt und dieses dafür kein Geld von der Stadt erhält, sondern vielmehr Entgelte bei den Schülern bzw. deren Eltern erwirtschaften muss.

Die Herstellung/ Zubereitung und Lieferung der Schulverpflegung für Grundschulen wird grundsätzlich als Dienstleistungsvertrag ausgeschrieben. Für die Ausschreibung der Mittagsverpflegung an weiterführenden Schule ist weitestgehend die Konzessionsvergabe vorgesehen.

#### Ausschreibungsverfahren Grundschule (Dienstleistungsvertrag)

Die Herstellung/ Zubereitung und Lieferung der Schulverpflegung für Grundschulen wird regelmäßig europaweit im offenen Verfahren ausgeschrieben.<sup>1</sup> Europaweite Ausschreibungen sind erforderlich bei Vergaben von öffentliche Aufträgen, die den aktuellen Schwellenwert von 750.000 € netto übersteigen.<sup>2</sup> Der Schwellenwert ist auf den Finanzierungsbedarf für die Gesamtheit aller städtischen Beauftragungen zur Mittagsverpflegung an Schulen anzuwenden. Angesichts der stetig zunehmenden Teilnehmerzahlen in der Ganztagsbetreuung ist eine Unterschreitung des Schwellenwertes in der Zukunft ausgeschlossen.

Der Auftragswert für alle Grundschulen, die in den letzten 4 Jahren öffentlich ausgeschrieben wurden, liegt nach den jeweils letzten Auftragsvergaben insgesamt bei:

**10.733.533,06 € netto/ 11.484.882,37 € brutto.**

#### Ausschreibungsverfahren weiterführende Schulen (Dienstleistungskonzession)

Eine europaweite Ausschreibung ist nicht erforderlich, da eine Dienstleistungskonzession gemäß § 106 Abs. 1 Ziff. 2 GWB vorliegt und eine solche gemäß Art. 8 der Richtlinie 2014/23/EU (Richtlinie über die Konzessionsvergabe) erst ab einem Schwellenwert von EUR 5.350.000,00 europaweit ausschreibungspflichtig ist.

Das Konzessionsvolumen je Ausschreibung liegt weit unter diesem Schwellenwert.

Auftragswert der Ausschreibungen der letzten 4 Jahre:

**3.238.667,82 € netto/ 3.854.014,70 € brutto.**

#### Schätzung Auftragswert

Im Hinblick auf die Frage, ob der jeweils massgebliche Schwellenwert erreicht oder überschritten

---

<sup>1</sup> Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) Teil 4 in Verbindung mit Verbindung mit der Vergabeverordnung (VgV, Inkrafttreten am 18.04.2016) besonders § 1, 14,15

<sup>2</sup> § 106 Abs. 1 S. 1, 2 Ziff. 1 i.V.m. Artikel 4 d) der Richtlinie 2014/24/EU über die öffentliche Auftragsvergabe i.V.m Anhang XIV der Richtlinie

wird, wird der geschätzte Auftrags- oder Vertragswert gem. § 106 Abs. 1 GWB zu Grunde gelegt.

Für die Auftragswertschätzung werden als maßgebliche Faktoren jeweils berücksichtigt:

- Der Preis je Einzelmenü.
- Die Verpflegungstage im gesamten Vertragszeitraum (einschließlich aller Verlängerungsoptionen) von maximal 4 Jahren
- Die Anzahl der Essenteilnehmerinnen und Essensteilnehmer.

Wesentliche Grundzüge der Leistungsbeschreibung:

Folgende Verpflegungssysteme werden ausgeschrieben:

- Temperaturentkoppelte Mischkost im Zubereitungsverfahren
  - Cook & Freeze oder
  - Cook & Chill
- Ergänzende Lieferung von Frischekomponenten
- Warmverpflegung (Cook & Hold)  
Hierbei erfolgt die Anlieferung von fertigen, warmen Speisen, die vor Ort warmgehalten und unmittelbar ausgegeben werden.

Die Wahl des Verpflegungssystems wird abgestimmt mit der jeweiligen Schule entsprechend den personellen, baulichen und/oder räumlichen sowie technischen Rahmenbedingungen vor Ort festgelegt.

Als Grundlage für das Speisenangebot dienen die aktuellen Empfehlungen der anerkannten wissenschaftlichen Institutionen hinsichtlich der Schulverpflegung (Forschungsdepartment Kinderernährung der Universitätskinderklinik Bochum (FKE), Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn). Speziell die Angaben zur Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgen auf Basis des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE e.V..

Zudem werden kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten in der Planung berücksichtigt.

In der Leistungsbeschreibung sind Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt, wie u.a. die Vorgaben, dass der Anteil an pflanzlichen und tierischen Produkten aus zertifizierter ökologischer Erzeugung mindestens 20 % beträgt, die eingesetzte(n) Milch und Milchprodukte aus gentechnikfreier Erzeugung kommen und dass Wert auf den Einsatz saisonaler Produkte gelegt wird sowie bevorzugt regionale Produkte einzusetzen sind. Sukzessiv werden Maßgaben des Fairen Handels in den zukünftigen Leistungsbeschreibungen berücksichtigt. Zudem werden auch substantielle Erkenntnisse hinsichtlich Nachhaltigkeit und Klimaschutz in der Verpflegung in stetig zu überarbeitenden Leistungsverzeichnissen berücksichtigt.

Zuschlagskriterien:

Der Zuschlag der Vergabe richtet sich jeweils nach dem Ergebnis der Bewertung der Angebote entsprechend folgender Wertungsgesichtspunkte und Gewichtungen:

<b>Kriterien</b>	<b>Gewichtungen</b>
Menüpreis bzw. Preis für verzehrbereite Frischekomponenten	<b>30 %</b>
Bewertung des Servicekonzeptes	<b>40 %</b>
Qualität der Menüpläne	<b>30 %</b>

Dabei wird die Bewertung der Qualität der Menüpläne durch das oecotrophologische Qualitätsmanagement Schul- und Kitaverpflegung des Gesundheits- und Veterinärarnates vorgenommen. Die Servicekonzepte bewerten die Schulen.

i.V.

gez.  
Thomas Paal  
Stadtdirektor

**Anlagen:**

Anlage A