

**Sitzungsvorlage DS 2016/298**

Amt für Schule, Jugend, Sport  
Sandra Messer  
(Stand: **20.10.2016**)

Mitwirkung:

Aktenzeichen: 209.460.1

**Bildungs- und Kulturausschuss**

öffentlich am 09.11.2016

**Gemeinderat**

öffentlich am 14.11.2016

**Ausschreibung Schulverpflegung  
- Grundsatzbeschluss**

**Beschlussvorschlag:**

Die Verwaltung wird beauftragt, die europaweite Ausschreibung gemäß der dargestellten Anforderungskriterien durchzuführen.

## 1. Sachverhalt

Die Anzahl der im Rahmen der Schülermittagsverpflegung ausgegebenen Essen ist zwischenzeitlich auf einem solch hohen Niveau angelangt, dass die Cateringleistung gemäß der Vergabeordnung europaweit ausgeschrieben werden muss. Von der aktuellen Ausschreibung betroffen sind die Mensen:

- Grundschule Kuppelnau und Gemeinschaftsschule Kuppelnau
- Grundschule St. Christina und SBBZ St. Christina
- Grundschule Neuwiesen und Gemeinschaftsschule Barbara-Böhm
- Grundschule Weststadt
- Grundschule Stefan-Rahl
- Grundschule Oberzell
- Grundschule Schmalegg

Nicht betroffen von der aktuellen Ausschreibung sind somit:

- Grundschule Weißenau (die Hortkinder gehen hier in das nahegelegene ZfP-Kasino zum Mittagstisch)
- Realschule und Gymnasien (die sog. "Spohnmensa" wird durch das Berufsbildungswerk Adolf Aich selbständig, d.h. auf eigene Kosten und eigenes Risiko betrieben).

Die Schulverpflegung für die betroffenen Schulen wurde letztmalig 2012 in einem europaweiten Verfahren ausgeschrieben. Das BBW Adolf Aich konnte damals als zuverlässiger lokaler Partner gewonnen werden und beliefert seither die o.g. Schulumensen. Für ein Essen bestehend aus Hauptgericht und Salat, Hauptgericht und Vorsuppe oder Hauptgericht und Dessert stellt das BBW **3,80 Euro** in Rechnung. Dieser Preis wird von der Stadt an die Schüler weitergegeben, wobei für Grundschüler monatlich pauschale Essenbeiträge zzgl. zu den Betreuungsentgelten erhoben werden. Raum-, Ausstattungs- und Personalkosten werden hingegen zu 100% durch die Stadt getragen.

Schüler, deren Erziehungsberechtigte Leistungen über Hartz IV, Wohngeld oder Kinderzuschlag beziehen, erhalten auf Antrag ein Mittagessen zum ermäßigten Preis von 1 Euro. Die 1 Euro übersteigenden Kosten pro Essen (Differenz zum tatsächlichen Essenpreis) übernimmt in diesen Fällen der Landkreis aus den Bundesmitteln des Bildungs- und Teilhabepakets.

Für 2017 muss die Schulverpflegung gemäß den Vorgaben des Vergaberechts neu ausgeschrieben werden.

## 2. Ausschreibungsverfahren

### 2.1 Verpflegungssystem

Die Verpflegung erfolgt als **Warmverpflegung** (Cook & Hold), d.h. das Essen wird täglich in einer Zentralküche frisch zubereitet und warm angeliefert. Im Vergleich zu anderen Verpflegungssystemen (z.B. Frischküche, Cook & Chill)

ergibt sich für dieses Konzept ein geringerer Raum-, Ausstattungs- und insbesondere Personalbedarf. Um sensorische Einbußen oder Nährstoffverluste durch die Warmhaltezeiten zu vermeiden ist es besonders wichtig, sowohl die Lieferwege als auch die **Qualität der Ausgangsprodukte** in den Blick zu nehmen.

Die Essenanlieferung erfolgt mit Transportbehältern im Thermosystem. Die **Ausgabe des Essens** erfolgt durch die Stadt Ravensburg mit eigenem Personal (Ausnahme: Grundschule Weißenau, Spohnmensa).

Der **Einzug der Essengelder** von den Essenteilnehmern erfolgt ebenfalls durch die Stadt Ravensburg mit eigenem Personal.

## 2.2 Ausschreibungslose

Die Verwaltung beabsichtigt die Vergabe in zwei Losen

Los Nr. 1 Kernstadt:

Grundschule und Gemeinschaftsschule Kuppelnau

Grundschule Neuwiesen und Gemeinschaftsschule Barbara-Böhm

Grundschule und SBBZ St. Christina

Grundschule Weststadt

Los Nr. 2 Ortschaften:

Grundschule Stefan-Rahl

Grundschule Oberzell

Grundschule Schmalegg

Somit kann an maximal zwei unterschiedliche Caterer vergeben werden, was auch den maximal möglichen Verwaltungsaufwand (Abstimmung/ Absprachen) darstellt.

## 2.3 Anforderungen an den Caterer

### 2.3.1 Eignungskriterien/ Allgemeine Anforderungen

Grundsätzlich muss der Caterer alle **gesetzlich geregelten Anforderungen** hinsichtlich seines Betriebsablaufs, Hygienevorschriften und Deklarationen erfüllen. Eine Betriebshaftpflichtversicherung mit entsprechenden Mindestdeckungssummen ist nachzuweisen. Außerdem muss er zu den Systembedingungen der Warmverpflegung die erforderliche Anzahl an Essen zu den vorgegebenen Zeiten und entsprechend temperiert an den einzelnen Standorten anliefern können.

Für die Warmverpflegung gilt, dass warme Speisen mit mind. 65° C, kalte Speisen mit max. 7° C ausgegeben werden dürfen. Die Warmhaltezeit der Speisen von der Fertigstellung bis zum Ende der Essensausgabe darf 3 Stunden nicht überschreiten (gegartes Gemüse darf maximal 2 Stunden warm gehalten werden).

Als weiteres Eignungskriterium soll ein gewisses Maß an Erfahrung in der Schulverpflegung definiert werden (z.B. in Jahren oder Anzahl gelieferte Essen).

### 2.3.2 Verpflegungsangebot

Das **tägliche Angebot** umfasst grundsätzlich:

- Salat und Hauptgericht oder
- Vorsuppe und Hauptgericht oder
- Hauptgericht und Nachtisch

**Pro Tag** stehen hierbei **zwei Hauptgerichte zur Auswahl**:

- Bei Fleisch und Fisch ist gleichzeitig eine vegetarische Alternative ohne Aufpreis zur Verfügung zu stellen.
- Bei Schweinefleisch ist gleichzeitig eine Alternative (im Wechsel andere Fleischart oder vegetarisches Gericht) ohne Aufpreis zur Verfügung zu stellen.
- An den vegetarischen Tagen sind zwei verschiedene vegetarische Gerichte ohne Aufpreis zur Verfügung zu stellen.

Für die **Schüler der Sekundarschulen** (GMS Kuppelnau, GMS Barbara-Böhm) soll zudem die Möglichkeit bestehen, als zusätzliche 3. Komponente Vorsuppe, Salat oder Dessert zu bestellen (gegen Aufpreis). Hierbei sind jedoch Mindestmengen von 10 Portionen zu berücksichtigen.

#### Empfehlungen der DGE für Schulkinder

Die angebotenen Mahlzeiten orientieren sich an den Empfehlungen der DGE<sup>1</sup> für Schulkinder. Die Qualitätsstandards der DGE umfassen hierbei sowohl Angaben zu Portionsgrößen als auch zu altersgemäßen Lebensmittelmengen (z.B. Fette usw.). Täglicher Bestandteil der Mahlzeiten sind hiernach frisch gekochte Kartoffeln, Reis oder Nudeln (auch in der Vollkornvariante) sowie Gemüse oder Salat. Hinzu kommen pro Woche: 2 x Fleisch, 1 x Fisch, 5 x Vegetarisch (3 x alternativ zu Fleisch/Fisch).

#### Speisenauswahl

Optimierungspotential für die aktuelle Ausschreibung besteht aus Sicht der Verwaltung bei der Gestaltung des Speiseplans in Hinblick auf eine möglichst "kindgerechte" Auswahl der Gerichte:

---

<sup>1</sup> Die **Deutsche Gesellschaft für Ernährung** wurde durch den Bund beauftragt, Schulen bei der Ausgestaltung der Verpflegung zu unterstützen. In Kooperation mit den Bundesländern hat die DGE wissenschaftlich gesicherte, praxistaugliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet. Die in allen Bundesländern im Rahmen der Bundeskampagne "IN FORM" eingerichteten "Vernetzungsstellen für Schulverpflegung" haben die Aufgabe, die Qualitätsstandards bekannt zu machen und zu etablieren.

#### *Bisheriges Verfahren Speiseplanung:*

Bisher ist jede Schule alle 3-4 Wochen an der Reihe, den Speiseplan auszusuchen (dieser gilt dann auch für die anderen Schulen). Der Caterer macht hierfür einen Wochenplan-Entwurf mit täglich drei Gerichten zur Auswahl, aus welchen die Schule dann auswählt. Die Schulen sind hierbei angehalten, die Schüler in die Auswahl mit einzubeziehen.

#### *Vorschlag für neues Verfahren "Speiseplankommissionen":*

Vorschlag der Verwaltung ist es, dass Verfahren der Speiseplanauswahl an eine "Speiseplankommission" zu übertragen. Jede Schule bildet hierfür eine Kommission mit folgenden Mitgliedern:

- Mensabeauftragter Schule (Schulleiter oder Lehrer)
- Leitung Betreuungseinrichtung (nur GS)
- Elternvertreter
- Schülervertreter

Der Caterer legt jeweils für ein Schuljahr einen Katalog möglicher Gerichte vor. Die Kommissionen an den Schulen beraten über diesen Katalog und sammeln ihre Anregungen/ Änderungswünsche. Die Kommissionen entsenden hiernach 1 Vertreter in den "Runden Tisch Schulverpflegung", in welchem über die Vorschläge des Caterers abschließend beraten und abgestimmt wird. (Der Runde Tisch dient darüber hinaus auch als Forum zum weitergehenden Austausch über die Schulverpflegung betreffende Themen.) Ist der Katalog abgestimmt, stellt der Caterer aus diesem jeweils den wöchentlichen Speiseplan zusammen. Hierbei kann der Caterer an 1 Wochentag auch auf Gerichte außerhalb des Katalogs zurückgreifen (z.B. um besondere saisonale Angebote nutzen zu können oder zur Einführung neuer Gerichte).

#### Aktionswoche

Pro Schuljahr hat der Caterer eine Aktionswoche (z.B. Italienische Woche, WM-Woche o.ä.) durchzuführen und in den Mensen durch entsprechendes Dekorationsmaterial (z.B. Fahnen, Aufsteller), einen Aktionsstand oder eine Mitmach-Aktion entsprechend zu bewerben.

### **2.3.3 Optionale Zuschlagspositionen: Produktqualität**

Mit der Qualität der Ganztagesbetreuung untrennbar verbunden ist ein qualitativ hochwertiges Schulmittagessen. Für die Qualität des Essens ist wiederum die Qualität der Ausgangsprodukte der entscheidende Faktor.

Die Verwaltung schlägt daher vor, wie auch bereits 2012 folgende optionalen Zuschlagspositionen in die Ausschreibung mit aufzunehmen:

Wie bereits im Jahr 2012 soll im Rahmen der Ausschreibung besonderen Wert auf die Verwendung von regional/aus artgerechter Tierhaltung erzeugten Produkten gelegt werden. Neben einem "Grundangebot" hat der Bieter daher zusätzlich ein "Optionalangebot" anzubieten. Hierzu ist vom Bieter ein "Konzept zur Verwendung von regional erzeugten Lebensmitteln, Produkten aus artgerechter Tierhaltung und Fisch mit dem MSC-Siegel" vorzulegen.

## Ausschreibung eines Bio-Anteils

Die Verwaltung schlägt vor, die Ausschreibung mit den o.g. Begriffen "regional", "artgerecht" und "bestandserhaltend" (mit entsprechenden Definitionen) durchzuführen und nicht mit dem eigentlichen Begriff "Biologisch" zu arbeiten. Hintergrund ist, dass es sich bei dem Begriff "Bio" bzw. "Ökologisch" um eine geschützte Bezeichnung handelt. Lieferanten und Caterer müssten sich zwingend Bio-Zertifizieren lassen, damit der Begriff "Bio" rechtmäßig verwendet werden dürfte.

Die Bio-Zertifizierung ist jedoch regelmäßig mit einigem Aufwand und Kosten verbunden. Nicht für jede Betriebsart und -größe (Lieferanten und Caterer) lohnt sich daher die Zertifizierung bzw. ist diese leistbar. Es gibt daher landwirtschaftliche Betriebe, die die wichtigsten Anforderungen erfüllen, aber keine Zertifizierung nachweisen können. Gleichwohl kann ein Caterer Bioprodukte verarbeiten, ohne sich hierfür zertifizieren lassen zu müssen – er darf aber nicht mit dem Begriff "Bio" oder "Ökologisch" *werben*.

Momentan ist der Verwaltung im Umkreis auch kein Caterer im Segment **Warmverpflegung** bekannt, der eine Bio-Zertifizierung nachweisen kann. Die Ausschreibung eines Bio-Anteils würde daher momentan eventuell zu keinem Ergebnis führen.

## **2.4 Zuschlagskriterien**

Die Schülermittagsverpflegung an den genannten Schulen muss europaweit ausgeschrieben werden. Für die Vergabeentscheidung wird nicht allein der **Preis** (Gewichtung 60%) Grundlage für den Zuschlag sein, sondern es sollen auch das Ergebnis von Probeessen (Gewichtung 30%) und einer Speiseplanbewertung (Gewichtung 10%) als weitere Zuschlagskriterien berücksichtigt werden. Ergebnisentscheidend sind hier z.B. Geschmack, Aussehen, Saisonalität oder eine schülergerechte Zusammenstellung des Essens. An den Probeessen sollen Vertreter der Schulen, der Betreuungseinrichtungen sowie der Elternschaft beteiligt werden.

## **2.5 Kosten und Finanzierung**

Für das Mittagessen an Schulen sind im Haushaltsjahr 2016 unter der Fipo 1.2910.5900.000 Ausgaben in Höhe von 257.000 Euro eingeplant. Auf der Einnahmenseite sind unter den Fipo  
1.2910.1320.000 Essengelder Schüler  
1.2910.1330.000 Essengelder Lehrer und Mitarbeiter sowie  
1.2910.1712.000 Essenzuschuss aus Bildung- und Teilhabepaket  
Einnahmen in insgesamt gleicher Höhe eingeplant.

Für das Haushaltsjahr 2017 wurden Ausgaben in Höhe von 253.000 Euro und entsprechend korrespondierende Einnahmen angemeldet. Sollte sich durch die Ausschreibung ein anderer Bezugspreis für das Essen ergeben, müssen

die Essenpreise sowie die Annahmen für Ein- und Ausgaben ggfs. entsprechend angepasst werden.

<b>Einmalige Kosten (Beschaffungs-/Herstellungskosten, abzügl. Zuschüsse, Beiträge usw.)</b>	
Essengelder Schüler	€ 257.000
<b>Laufende Kosten (u. a. Personal-, Sachkosten, abzüglich zu erwartende Einnahmen)</b>	
<b>Mittelbereitstellung im Haushalt</b>	
Verwaltungshaushalt: Fipo: 1.2910.5900.000	
Vermögenshaushalt: Fipo:	