

Sitzungsvorlage 2021/349

Verfasser:
Amt für Bildung, Soziales und Sport, Iris Nusser-Beck

Stand: 04.11.2021

Az. 209.460.1

Beteiligung:

Bildungs-, Sport - und Sozialausschuss	22.11.2021	öffentlich
Gemeinderat	06.12.2021	öffentlich

**Ausschreibung Schulverpflegung
- Grundsatzbeschluss zur Versorgung städtischer Schulen mit Mittagessen**

Beschlussvorschlag:

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

1. Aktueller Sachverhalt

Die Schülermittagsverpflegung an den städtischen Schulen befindet sich mit ihren Essenszahlen auf einem Niveau, das für die Vergabe der Cateringleistung eine europaweite Ausschreibung gemäß der Vergabeordnung erfordert. Von der aktuellen Ausschreibung sind folgende Mensen betroffen:

- Gemeinschaftsschule Ravensburg Standorte Nord und Süd
- Grundschule Kuppelnau
- Grundschule St. Christina und SBBZ St. Christina
- Grundschule Neuwiesen
- Grundschule Weststadt
- Stefan-Rahl-Grundschule Obereschach
- Grundschule Oberzell
- Grundschule Schmalegg

Nicht betroffen von der aktuellen Ausschreibung sind:

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

Die Schulverpflegung für die betroffenen Schulen wurde letztmalig 2017 in einem europaweiten Verfahren ausgeschrieben. Das Liebenau Berufsbildungswerk gGmbH (ehemals: Berufsbildungswerk Adolf Aich) konnte damals als zuverlässiger lokaler Partner gewonnen werden und beliefert seither die o. g. Schulmensen. Für ein Essen bestehend aus Hauptgericht und Salat, Hauptgericht und Vorsuppe oder Hauptgericht und Dessert stellt das BBW 4,20 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 kostenloses Mittagessen. Die Kosten für das Essen übernimmt in diesen Fällen der Landkreis aus den Bundesmitteln des Bildungs- und Teilhabepakets.

Für die Schulverpflegung ab dem Schuljahr 2022/2023 muss gemäß den Vorgaben des Vergaberechts die Cateringleistung 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:

Gemeinschaftsschule Ravensburg Standorte Nord und Süd

Grundschule Kuppelnau

Grundschule St. Christina und SBBZ St. Christina

Grundschule Neuwiesen

Grundschule Weststadt

Los Nr. 2 Ortschaften:

Stefan-Rahl-Grundschule Obereschach

Grundschule Oberzell

Grundschule Schmalegg

Somit kann der Auftrag 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 der Caterer 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 warmgehalten 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** (Gemeinschaftsschule Ravensburg an den Standorten Nord und Süd) 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 DGE¹ 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

Die Speiseplanauswahl trifft die sog. "Speiseplankommission" bzw. der "Runde Tisch Schulverpflegung". 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).

¹ 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.

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.

NEU: Vegane Alternative

Der Caterer soll verpflichtet werden in regelmäßigen Abständen anstelle einer vegetarischen eine vegane Variante anzubieten.

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 bereits bei der Ausschreibung 2017 folgende optionalen Zuschlagspositionen in die Ausschreibung mit aufzunehmen:

Im Rahmen der Ausschreibung soll besonderer Wert auf die Verwendung von regionalen/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 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 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. **Daher wird ein Bio-Anteil lediglich als optionale Leistung ausgeschrieben.**

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.

Kosten und Finanzierung:

Im Doppel-Haushalt 2021/2022 sind für die Jahre 2021 und 2022 jeweils Aufwendungen für das Mittagessen in Höhe von 338.100 Euro geplant. Auf der Ertragsseite sind Gebühren für das Mittagessen in Höhe von 302.900 Euro geplant (Differenz Einnahmen – Ausgaben entspricht zu erwartenden Bundesmitteln für Essenzuschuss aus BuT). Die Kostenstellen sind in untenstehender Tabelle zum Ergebnishaushalt näher bezeichnet.

Sollten sich durch die Ausschreibung andere Bezugspreise für das Essen ergeben, müssen die Essenspreise sowie die Annahmen für Aufwendungen und Erträge ggfs. entsprechend angepasst werden.

Ergebnishaushalt (konsumtiver Aufwand und Ertrag)	
Gesamtkosten der Maßnahme	338.000 €
Mittelbereitstellung im Haushaltsplan	
Kostenstelle (10-stellig)	21.10.01.0*.40 21.20.02.01.40 21.10.10.03.40
Bezeichnung Kostenstelle	Grundschulen Schule St. Christina SBBZ – Lernen Gemeinschaftsschule Ravensburg
Seite im Haushaltsplan	Seite 211 ff.
Planansatz ordentlicher Sachaufwand	338.000 €
Sachkonto (Kostenart) und Bezeichnung	42910200 Mittagessen an Schulen
Planansatz ordentlicher Ertrag	302.900 €
Sachkonto (Kostenart) und Bezeichnung	33210100 Schulmittagessen

Anlage/n:

Keine