Sitzungsvorlage 2022/146

Stadt Ravensburg

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

Stand: 28.04.2022

Az. 209.460.1

Beteiligung:

Bildungs-, Sport- und Sozialausschuss	11.05.2022	öffentlich
Gemeinderat	23.05.2022	öffentlich

Ausschreibung Schulverpflegung
- Ergebnis der Ausschreibung
- Beschluss über die Essenspreise ab dem Schuljahr 2022/23

Beschlussvorschlag:

1. Der Auftrag zur Belieferung der in der Ausschreibung bezeichneten städtischen Schulen wird an das Liebenauer Berufsbildungswerk gGmbH vergeben.

2. In den Mensen der Gemeinschaftsschule Ravensburg, Standorte Nord und Süd), Grundschule Kuppelnau, Grundschule St. Christina und SBBZ St. Christina, Grundschule Neuwiesen und Grundschule Weststadt zahlen die Schüler/innen ab dem Schuljahr 2022/23 für den Hauptgang inkl. Salat, Suppe oder Dessert 5,20 Euro. (Los 1 der Ausschreibung)

3. In den Mensen der Grundschule Stefan-Rahl-Schule, Grundschule Oberzell und Grundschule Schmalegg zahlen die Schüler/innen ab dem Schuljahr 2022/23 für den Hauptgang inkl. Salat, Suppe oder Dessert 5,20 Euro. (Los 2 der Ausschreibung)

4. In der Spohnmensa zahlen die Schüler/innen der Realschule und der Gymnasien ab dem Schuljahr 2022/23 für den Hauptgang inkl. Salat oder Suppe oder Dessert 5,20 Euro.

5. Der Preis für Lehrer und städtische Mitarbeiter für den Hauptgang inkl. Salat, Suppe oder Dessert beträgt ab dem Schuljahr 2022/23 jeweils 0,50 Euro mehr als der Schülerpreis.

6. Der Preis für Gäste (nur Spohnmensa) für den Hauptgang inkl. Salat, Suppe oder Dessert beträgt ab dem Schuljahr 2022/23 jeweils 1,00 Euro mehr als der Schülerpreis.

7. Der Gemeinderat stimmt der geänderten Entgelttabelle für die Schulverpflegung an Grundschulen (5,20 Euro/ Essen) zu, diese tritt ab dem Schuljahr 2022/23 in Kraft.

Sachverhalt:

1. Sachverhalt

(s. hierzu auch Sitzungsvorlage 2021/349)

Die Stadt Ravensburg bietet an all ihren Schulen einen warmen Schülermittagstisch an. 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.

Die Anzahl der im Rahmen der Schülermittagsverpflegung ausgegebenen Essen bewegt sich seit Jahren auf einem solch hohen Niveau, dass die Cateringleistung bereits zum dritten Mal gemäß der Vergabeordnung europaweit ausgeschrieben werden musste.

Von der Ausschreibung ausgenommen sind:

- die Grundschule Weißenau, da die Verpflegung ohne Betrieb einer Schulmensa in der ZfP-Kantine erfolgt.
- die Spohnmensa (Realschule und Gymnasien), da der Betrieb im Rahmen einer Dienstleistungskonzession (Kostenrisiko beim Betreiber) vergeben wurde, die nicht dem formellen Vergaberecht unterliegt.

2. Ausschreibungskriterien

Mit Beschluss vom 06.12.2021 hat der Gemeinderat über die Ausschreibungs- und Zuschlagskriterien entschieden:

a) Allgemeine Anforderungen

Grundsätzlich muss der Caterer alle **gesetzlich geregelten Anforderungen** hinsichtlich seines Betriebsablaufs, Hygienevorschriften und Deklarationen erfüllen. 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.

b) Speiseplangestaltung

Die angebotenen Mahlzeiten sollen sich an den Empfehlungen der DGE[1] für Schulkinder orientieren. 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). An vegetarischen Tagen sind zwei vegetarische Gerichte anzubieten, regelmäßig sollte davon eines eine vegane Alternative sein. Der Speiseplan ist abwechslungsreich zu gestalten und den jahreszeitlichen Gegebenheiten anzupassen. Er soll frühestens nach sechs Wochen wiederholt und innerhalb der Woche variabel gestaltet werden (z. B. nicht jeden Freitag Fisch). Bei

[1] Die **D**eutsche **G**esellschaft für **E**rnährung 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. 2019 ging die Vernetzungsstelle Baden-Württemberg über in das Landeszentrum für Ernährung.

den Portionsgrößen sind ebenfalls die Vorgaben der DGE aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zu beachten.

c) Zuschlagskriterien

Für die Vergabeentscheidung soll neben dem **Preis und der Speiseplangestaltung** als Grundlagen für den Zuschlag auch das **Ergebnis eines Probeessens** als weiteres Zuschlagskriterium berücksichtigt werden. Ergebnisentscheidend sind hier z. B. Geschmack, Aussehen und Temperatur des Essens. An den Probeessen werden Vertreter der Schulen, der Betreuungseinrichtungen sowie der Elternschaft beteiligt.

d) Optionales Angebot: Produktqualität

Im Rahmen der Ausschreibung wurden die Caterer aufgefordert, zusätzlich zu ihrem "Standardangebot" ein Optionalangebot abzugeben, in welchem folgende Vorgaben umzusetzen und konzeptionell darzustellen waren (z. B. Lieferwege, Anteil in %):

- Bevorzugung regionale erzeugter Lebensmittel
- tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung
- Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC-Siegel)

3. Ergebnis der Ausschreibung

Auf die Ausschreibung gingen bis zur Angebotsfrist am 14.03.2022 zwei Angebote bei der städtischen Vergabestelle ein. Das erste Angebot wurde vom aktuellen Caterer, dem Liebenauer Berufsbildungswerk gGmbH aus Ravensburg, abgegeben. Das zweite Angebot erfüllte nicht die Ausschreibungskriterien und musste deshalb aus der Wertung ausgeschlossen werden. Der Bieter Liebenauer Berufsbildungswerk legte ein vollständiges Angebot für beide Lose vor und verbleibt somit als einziger Bieter.

3.1 Angebot des Liebenauer BBW gGmbH, Ravensburg

Das Angebot des Liebenauer BBW erfüllt alle gesetzlich geregelten Anforderungen hinsichtlich Betriebsablauf, Hygienevorschriften und Deklarationen. Darüber hinaus ist der Anbieter, aufgrund der Betriebsgröße sowie der Verortung in Ravensburg, in der Lage, zu den Systembedingungen der Warmverpflegung die erforderliche Anzahl an Essen zu den vorgegebenen Zeiten und entsprechend temperiert an den einzelnen Standorten anzuliefern. Vor allem verfügt das BBW über langjährige Erfahrung im Bereich Schulverpflegung und hat sich in der Vergangenheit als zuverlässiger und flexibler Vertragspartner erwiesen.

Speiseplangestaltung, Produktauswahl (Grundangebot)

Die dem Angebot beigefügten Musterspeisepläne für sechs Wochen orientieren sich an den Empfehlungen der DGE für Schulkinder. Die Speisepläne sind abwechslungsreich und den Vorlieben der Schulkinder wird weitgehend Rechnung getragen (s. Anlage 1). Die Speisepläne wurden jeweils durch einen Vertreter aus dem Bereich Hort sowie des Amtes für Bildung, Soziales und Sport entlang 14 Kriterien (z. B. kindgerechte Gerichte, getrennte Komponenten, Saison beachtet, variabel, täglich Salat/ Gemüse usw.) benotet. Im Endergebnis erhielt der Sechs-Wochen-Speiseplan die **Gesamtnote 1,25**.

Auch im Grundangebot verpflichtet sich der Anbieter zur **Verwendung von saisonalen, regionalen und aus artgerechter Tierhaltung hergestellten Produkten**, allerdings zu einem geringeren Anteil als im Optionalangebot (**ca. 50%** zu ca. 75%).

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).

Zuschlagskriterien

Ergebnis des Probeessens

Ein Probeessen fand statt am 06.04.2022, in der Schulküche GS Weststadt unter Beteiligung von

- 2 Vertreter Schüler/innen (Durchschnittswert zweier Grundschülerinnen)
- 1 Vertreter Schule (Schulleitung)
- 1 Vertreter Eltern
- 1 Mitarbeiterin Mensa
- 1 Mitarbeiter Hort
- 1 Vertreter Amt für Bildung, Soziales und Sport

Verkostet und anschließend bewertet wurden ein vegetarisches Gericht sowie ein Fleischgericht. Die Bewertung erfolgte in 5 Kategorien (insgesamt 35 Einzelbewertungen):

- Allgemeiner Eindruck
- Aussehen
- Temperatur
- Geschmack
- Konsistenz

Im Ergebnis erhielt das Fleischgericht die Endnote 1,75 und das vegetarische Gericht die Endnote 1,82 (im Vergleich Probeessen Ausschreibung 2017: Note 2,7 und 2,6).

Angebotener Preis pro Essen (inkl. Lieferkosten/ Nebenkosten)

Für ein Essen, bestehend aus alternativ "Salat & Hauptspeise", "Suppe & Hauptspeise" oder "Hauptspeise & Nachtisch" hat das BBW einen höheren Preis als den derzeitigen Bezugspreis angeboten:

Los	**Grundangebot (50%)**	**Optionalangebot (75%)**
Los 1	5,20 Euro/ Essen	6,95 Euro/ Essen

Los 2	5,20 Euro/ Essen	6,95 Euro/ Essen

Anzumerken ist hierbei, dass das Ausschreibungsverfahren eine Preisbindung auf 2 Jahre mit sich bringt. Branchentrends, welche sich in der aktuellen Preisgestaltung niederschlagen sind u. a.

- steigende Lebensmittelpreise
- steigende Energiekosten (Herstellung)/ Benzinpreise (Anlieferung)
- steigende Personalkosten (Löhne)

Die letztmalige Preiserhöhung erfolgte mit der Ausschreibung 2017 (Ergebnis: **4,20 Euro**). Der Essenspreis war damit fünf Jahre lang auf einem konstanten Niveau.

4. Vorschlag der Verwaltung zum Verfahren und zur Entgelterhebung

Die Verwaltung schlägt vor, nicht das Optionalangebot sondern aufgrund der Kostensituation das Grundangebot des Anbieters zu wählen. Positiv zu vermerken ist hierbei, dass auch das Grundangebot zu 50% die im Optionalangebot geforderten Kriterien erfüllt.

Schüleressen

Die Verwaltung schlägt vor, den Preis für das Schülermittagessen für die Grundschulen, Gemeinschaftsschulen und das Sonderpädagogische Bildungs- und Beratungszentrum St. Christina auf **5,20 Euro** festzulegen.

Anzumerken ist, dass der Essenpreis lediglich die durch den Caterer in Rechnung gestellten Essen betrifft, d. h. Raum-, Ausstattungs- und Personalkosten werden wie bisher durch die Stadt zu 100% getragen. Dies bedeutet, die Stadt leistet bereits eine erhebliche Bezuschussung des Schulmittagessens.

Grundschulen

Für die Grundschüler werden monatlich pauschale Essenbeiträge zzgl. zu den Betreuungsentgelten erhoben. Der pauschalen Berechnung soll zukünftig ein Preis von **5,20 Euro pro Essen** zugrunde gelegt werden. Zusätzlich wird **ein Essen pro Monat nicht berechnet**, um **einzelnen Fehltagen** der Kinder Rechnung zu tragen. Die Auswirkungen bzw. Preissteigerungen in Bezug zur jetzigen Entgelterhebung sind in der Anlage dargestellt (s. Anlage).

Spohnmensa (Realschule, Gymnasien)

Für die ebenfalls durch das Liebenauer BBW gGmbH bewirtschaftete Spohnmensa hat der Caterer ebenfalls eine Preiserhöhung zum Schuljahr 2022/23 angekündigt. Auch hier wird eine Preiserhöhung auf 5,20 Euro pro Hauptgericht inkl. Salat oder Suppe oder Dessert erfolgen (Preis hierfür derzeit 4,20 Euro). Die Verwaltung schlägt daher vor, für die Spohnmensa ebenfalls einen Preis von 5,20 Euro für das Schüleressen festzulegen.

Essenpreis für Zuschussberechtigte (0-Euro-Essen)

Kinder deren Sorgeberechtigte Empfänger der staatlichen Transferleistungen Hartz IV, Wohngeld oder Kindergeldzuschlag sind, erhalten weiterhin ein kostenloses Schulmittagessen (Bezuschussung aus dem Bildungs- und Teilhabepaket). Der Differenzbetrag bis zu den tatsächlichen Essenskosten (nur Cateringleistung, ohne Raum- und Personalkosten) wird durch das Amt für Bildung, Soziales und Sport mit dem Landkreis abgerechnet.

Essen für Lehrer/ Mitarbeiter an Schulen sowie Gäste

Die Verwaltung schlägt vor, den Preis für das "Mitarbeiteressen" und das "Gästeessen" an den Schüleressenpreis zu koppeln. Lehrer und Gäste würden hiernach ab dem Schuljahr 2022/23 folgenden Mehrpreis pro Essen zahlen:

Lehrer/ Mitarbeiter an Schulen:	0,50 Euro
Gäste:	1,00 Euro

Kosten und Finanzierung:

Ergebnishaushalt (konsumtiver Aufwand und Ertrag)	
Gesamtkosten der Maßnahme	**396.000 €**
Mittelbereitstellung im Haushaltsplan	338.000 €
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 Sach-/ Dienstleistungen Mittagessen an Schulen
Planansatz ordentlicher Ertrag	302.900 € 35.000 €
Sachkonto (Kostenart) und Bezeichnung	33210100 Gebühren Schulmittagessen 31400000 Zuweisungen (0-Euro-Essen)
über-/außerplanmäßiger Mehraufwand	**58.000 €**
Abdeckung	**58.000 €**
Kostenstelle, Bezeichnung	21.10.01.0*.40 21.20.02.01.40 21.10.10.03.40
Bezeichnung	Grundschulen Schule St. Christina SBBZ – Lernen Gemeinschaftsschule Ravensburg
Seite im Haushaltsplan	Seite 211 ff
Sachkonto (Kostenart) und Bezeichnung	33210100 Gebühren Schulmittagessen 31400000 Zuweisungen (0-Euro-Essen)

Anlage/n:

Anlage 1: Musterspeiseplan 6 Wochen
Anlage 2: Neukalkulation Essenbeiträge Grundschulen 2022