

Sitzungsvorlage DS 2012/162

Amt für Soziales und Familie
Sandra Messer
(Stand: **07.05.2012**)

Mitwirkung:
Amt für Stadtсанierung und Projektsteuerung

Aktenzeichen: 209.46

Bildungs- und Sozialausschuss

nicht öffentlich am 14.05.2012

Gemeinderat

öffentlich am 21.05.2012

Ausschreibung Schulverpflegung
- Ergebnis der Ausschreibung
- Beschluss über die Essenpreise ab dem Schuljahr 2012/13

Beschlussvorschlag:

1. Der Auftrag zur Belieferung der in der Ausschreibung bezeichneten städtischen Schulen wird an das Berufsbildungswerk Adolf Aich gGmbH vergeben.
2. In den Mensen der Förderschule, der Gemeinschaftsschule und den Werkrealschulen zahlen die Schüler/innen ab dem Schuljahr 2012/13 für den Hauptgang inkl. Salat oder Suppe 3,60 Euro.
3. In der Spohnmensa zahlen die Schüler/innen der Realschule und der Gymnasien ab dem Schuljahr 2012/13 für den Hauptgang inkl. Salat oder Suppe maximal 3,60 Euro.
4. Der Preis für Lehrer und städtische Mitarbeiter für den Hauptgang inkl. Salat oder Suppe beträgt ab dem Schuljahr 2012/13 jeweils 0,50 Euro mehr als der Schülerpreis.
5. Der Preis für Gäste (nur Spohnmensa) für den Hauptgang inkl. Salat oder Suppe beträgt ab dem Schuljahr 2012/13 jeweils 1,00 Euro mehr als der Schülerpreis.
6. Der Gemeinderat stimmt der geänderten Entgelttabelle für die Schulverpflegung an Grundschulen nach dem Modell B (3,60 Euro/ Essen) zu, diese tritt ab dem Schuljahr 2012/13 in Kraft.
7. Die Verwaltung wird beauftragt, die Elternbeiträge bei zukünftigen Preissteigerungen automatisch anzupassen.

1. Sachverhalt (s. hierzu auch DS 2011/395)

Die Stadt Ravensburg bietet aufgrund der stetig steigenden Nachfrage zwischenzeitlich an allen 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.

Insgesamt ist die Anzahl der im Rahmen der Schülermittagsverpflegung ausgegebenen Essen zwischenzeitlich auf einem solch hohen Niveau angelangt, dass die Cateringleistung gemäß der Vergabeordnung europaweit ausgeschrieben werden muss.

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 21.11.12 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

2.1.1 Die angebotenen Mahlzeiten sollen sich an den Empfehlungen der DGE¹ für Schulkinder orientieren. Täglicher Bestandteil der Mahlzeiten sind hiernach

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.

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

2.2

c) Zuschlagskriterien

Für die Vergabeentscheidung soll nicht allein der **Preis** Grundlage für den Zuschlag sein, sondern es soll das **Ergebniss von Probeessen** als weiteres Zuschlagskriterium berücksichtigt werden. Ergebnisentscheidend sind hier z.B. Geschmack, Aussehen oder eine schülergerechte Zusammenstellung des Essens. An den Probeessen sollen Vertreter der Schulen, der Betreuungseinrichtungen sowie der Elternschaft beteiligt werden.

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 regionaler Produkte
- tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung
- Fisch aus bestandserhaltender Fischerei

3. Ergebnis der Ausschreibung

Auf die Ausschreibung gingen bis zur Ausschlussfrist am 05.03.12 zwei Angebote beim Amt für Stadtsanierung und Projektsteuerung ein, wobei ein Angebot aus formalen Gründen (unvollständige Angebotsunterlagen) auszuschließen war. Das BBW Adolf Aich, welches ein vollständiges Angebot für alle drei Lose vorgelegt hat, verbleibt somit als einziger Bieter.

3.1 Angebot des BBW Adolf Aich gGmbH

Das Angebot des BBW Adolf Aich 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 Amt für Schule, Jugend und Sport nach 12 Punkten (z.B. kindgerecht, getrennte Komponenten, Saison beachtet, variabel, täglich Salat/ Gemüse usw.) benotet. Im Endergebnis erhielt der Sechs-Wochen-Speiseplan die **Gesamtnote 1,65**.

Auch im Grundangebot verpflichtet sich der Anbieter zur **Verwendung von saisonalen, regionalen und aus artgerechter Tierhaltung hergestellten Produkten** (s. Anlage 2), allerdings zu einem geringeren Anteil als im Optionalangebot (**ca. 40%** zu ca. 75%).

Zuschlagskriterien

Ergebnis von Probeessen

Ein Probeessen fand statt am 21.03.12, in der Mensa GS Weststadt unter Beteiligung von

- 2 Vertreter Schüler
- 1 Vertreter Schule (Geschäftsführender Schulleiter)
- 1 Vertreter Eltern
- 1 Mitarbeiter Mensa
- 1 Mitarbeiter Hort
- 1 Vertreter Amt für Schule, Jugend und Sport

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

1. Allgemeiner Eindruck
2. Aussehen
3. Temperatur
4. Geschmack
5. Konsistenz

Im Ergebnis erhielt das vegetarische Gericht die Endnote 2,15 (Schüler 2,3) und das Fleischgericht die Endnote 1,8 (Schüler 1,2).

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.

Die Preisdifferenz zum jetzigen Preis wird wie folgt begründet

- Preisbindung auf mind. 2 Jahre (durch Ausschreibung)
- gestiegene Lebensmittelpreise
- gestiegene Energiekosten/ Benzinpreise (Anlieferung)
- gestiegene Personalkosten (Fahrer für Anlieferung Los 2 + 3)
- Anschaffungskosten für Lieferfahrzeuge
- höhere Produktqualität (Teilnahme am Programm "Vitalzunge")

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 40% die im Optionalangebot geforderten Kriterien erfüllt.

Schüleressen

Die Verwaltung schlägt vor, den Preis für das Schülermittagessen für die Grund-, Werkreal-, Förder- und Gemeinschaftsschulen auf 3,60 Euro festzulegen und somit die Preissteigerung nicht zu 100% an die Eltern weiterzugeben. Hierdurch ergibt sich ein voraussichtlicher Zuschussbedarf für die o.g. Schulen von ca. 12.500 Euro pro Jahr.

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 in diesem Bereich ebenfalls 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 pro Essen von 3,60 Euro 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 Anlage 4 dargestellt (s. Modell B).

Spohnmensa (Realschule, Gymnasien)

Für die ebenfalls durch das BBW Adolf Aich bewirtschaftete Spohnmensa rechnet die Verwaltung ebenso mit einer Preiserhöhung zum Schuljahr 2012/13 (Preis pro Essen derzeit 3,10 Euro). Es ist jedoch anzunehmen, dass die Preiserhöhung hier nicht ganz so hoch ausfallen wird. Die Verwaltung schlägt dennoch vor, für die Spohnmensa ebenfalls einen Maximalpreis von 3,60 Euro für das Schüleressen festzulegen. Ggfs. wären somit auch hier Essen zu bezuschussen oder Alternativangebote für das Catering einzuholen (neue Vergabe der Konzession).

Essenpreis für Bedürftige (1-Euro-Essen)

Kinder deren Sorgeberechtigte Empfänger der staatlichen Transferleistungen Hartz IV, Wohngeld oder Kindergeldzuschlag sind, erhalten weiterhin das Schulmittagessen zum Preis von 1 Euro (Bezuschussung aus dem Bildungs- und Teilhabepaket). Der 1 Euro übersteigende Betrag bis zu den tatsächlichen Essenskosten (nur Cateringleistung, ohne Raum- und Personalkosten) wird durch das Amt für Schule, Jugend 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" zukünftig an den Schüleressenpreis zu koppeln. Lehrer und Gäste würden hiernach ab dem Schuljahr 2012/13 folgenden Mehrpreis pro Essen zahlen:

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

Kosten und Finanzierung:

Einmalige Kosten (Beschaffungs-/Herstellungskosten, abzügl. Zuschüsse, Beiträge usw.)	
	€ Betrag
Laufende Kosten (u. a. Personal-, Sachkosten, abzüglich zu erwartende Einnahmen)	
Bezuschussung Schülermittagessen	€ 15.000
Mittelbereitstellung im Haushalt	
Verwaltungshaushalt: Fipo: (einzurichten)	
Vermögenshaushalt: Fipo: k.A.	

Anlagen:

- 1 - Musterspeisepläne für 6 Wochen
- 2 - Ergänzende Informationen zum Grundangebot
- 3 - Entgelttabelle Grundschulen (Modelle)