

Stuttgart, 05.05.2020

Ausschreibung für Lieferung von Mittagessen und Erbringung von Serviceleistungen in diversen Stuttgarter Schulen

Beschlussvorlage

Vorlage an	zur	Sitzungsart	Sitzungstermin
Verwaltungsausschuss Gemeinderat	Beratung Beschlussfassung	öffentlich öffentlich	13.05.2020 14.05.2020

Beschlussantrag

1. Die Verwaltung wird beauftragt, die Lieferung von Mittagessen und die damit verbundenen Serviceleistungen in diversen Stuttgarter Schulen neu auszuschreiben.
2. Dem voraussichtlichen Finanzierungsvolumen von insgesamt 8.360.000 Euro netto (gemäß Anlage 1, Kostenschätzung) wird zugestimmt. Die Ausgaben werden aus dem veranschlagten Budget des Schulverwaltungsamtes gedeckt.

Begründung

Die bestehenden Verträge über die Lieferung von Mittagessen und diverse Serviceleistungen wie Aufbereitung, Ausgabe und Abrechnung des Essensentgelts mit den Sorgeberechtigten sollen in regelmäßigen Abständen neu ausgeschrieben werden. Unter Beachtung der vergaberechtlichen Vorschriften und der Raumsituation an der jeweiligen Schule (Interimslösung oder fertig errichtete Mensa) werden die Verträge mit den entsprechenden Dienstleistern (Caterern) für ein Jahr bis vier Jahre befristet vergeben, teilweise mit der Möglichkeit der zweimaligen Verlängerung um jeweils ein Jahr. Städtischer Standard ist die Verpflegungsart „Cook&Chill“ oder „Cook&Freeze“, die jedoch grundsätzlich nur in fertig errichteten Mensen umsetzbar ist. Bei Interimslösungen (Schülerhäuser und Essenversorgungen vor und während der Bauphase) kommt - von wenigen Ausnahmen abgesehen - nur eine Warmanlieferung in Frage.

Grundschulen:

Jede Ganztagsgrundschule und jedes Schülerhaus in Stuttgart bietet ein warmes Mittagessen an. Für die Mittagessensversorgung an Ganztagsgrundschulen ist die Stadt Stuttgart als Schulträgerin mittels Landeserlass verpflichtet. Für die Mittagessenorganisation in Schülerhäusern ist sie vom Gemeinderat beauftragt.

Die Mittagessensversorgung sowie alle dazugehörigen Serviceleistungen an Schülerhäusern und Ganztagsgrundschulen werden nach erfolgreicher Durchführung einer Ausschreibung an einen Caterer vergeben. In der Regel handelt es sich hierbei aufgrund der Höhe des Auftragswertes um eine EU-Ausschreibung.

Die Stadt legt Wert darauf, dass Lebensmittel aus ökologischer und regionaler Erzeugung eingesetzt werden, saisonalen Produkten der Vorzug eingeräumt und auf Einweg- und Umverpackungen weitestgehend verzichtet wird. Bei bestehenden Verträgen wurde noch ein Bio-Anteil von mindestens 5% gemessen am monetären Wareneinsatz gefordert. Seit der Ausschreibungsrunde im Herbst 2018 hat der Gemeinderat eine Erhöhung des Bio-Anteils auf 25% beschlossen, die schrittweise umgesetzt wird.

Ziel ist es, den Schülern einen abwechslungsreichen, ernährungsphysiologisch optimalen Speiseplan mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zu bieten.

Das gesamte Ausschreibungsverfahren unterliegt im Rahmen eines Qualitätsmanagements einem stetigen Optimierungsprozess. Mit jeder Ausschreibungsrunde werden Punkte ergänzt, geändert, Zuschlagskriterien erweitert, zusätzliche Anforderungen aufgenommen, so dass ein möglichst optimales Gesamtergebnis zur Zufriedenheit einer größtmöglichen Anzahl von Kindern im Bereich der Mittagessensversorgung an Schulen erreicht werden kann.

Bei der Auswahl des Caterers werden pädagogische Fachkräfte, Lehrerinnen und Lehrer, Eltern und an vielen Standorten sogar Schülerinnen und Schüler in Form einer Probeverkostung beteiligt. Das Probeessen wird von der Stadt organisiert und findet in Form einer Blindverkostung mit einer vorgegebenen Menülinie statt, die von allen zugelassenen Bietern zubereitet wird.

Die Angebote werden mit Hilfe der einfachen Richtwertmethode (UFAB VI) bewertet ($Z=L/P$). Wobei L für die erreichten Leistungs-Punkte aus der Blindverkostung, P für den angebotenen Brutto-Preis in Euro steht. Gemäß Bewertungsbogen können bei der Leistungsbewertung (=Probeverkostung) maximal 45 Punkte erreicht werden. Die jeweils ermittelten Punkte (Preis und Leistung) werden gemäß der oben angegebenen Formel ins Verhältnis gesetzt; das Angebot mit dem höchsten Quotienten stellt das wirtschaftlichste Angebot dar und erhält den Zuschlag.

Derzeit ist die Stadt Stuttgart als Schulträgerin für die Organisation des Mittagessens an 45 (ab dem Schuljahr 2020/21 an 46) Ganztagsgrundschulen und 12 Schülerhäusern verantwortlich.

Weiterführende Schulen:

Die Stadt Stuttgart als Schulträgerin ist verpflichtet, den Mittagessenbetrieb für offiziell genehmigte Ganztageschulen im Sekundarbereich zu gewährleisten. Die Rahmenbedingungen der Speisenversorgung und Qualitätskriterien entsprechen hier im Wesentlichen den Standards an den Grundschulen. Diese Schulen können allerdings selbst entscheiden, ob sie über die Stadt einen Catererservice beauftragen möchten oder ob sie die Mittagessenorganisation selbst durchführen wollen. Hierbei gibt es einige Schulen, die z. B. aus traditionellen, sozialen oder kulinarischen Gründen dies über ihre Fördervereine bzw. Kocheltern organisieren.

Der Gemeinderat der Stadt Stuttgart hat sich darüber hinaus entschieden, auch das ehrenamtliche Engagement von weiteren weiterführenden Schulen, die keine anerkannten Ganztageschulen im Sinne des Landes sind, finanziell zu unterstützen. Auch hier möchte es die Stadt Stuttgart den Schülerinnen und Schülern, die einen langen Unterrichtstag haben, ermöglichen, eine qualitativ hochwertige, warme Mahlzeit an der Schule wahrzunehmen. Die Organisation obliegt hierbei den Schulen bzw. Fördervereinen.

Von den insgesamt 66 Standorten der weiterführenden Schulen in Trägerschaft der Stadt Stuttgart wird an 19 Standorten ein Mittagessen über einen Carterer angeboten. An weiteren 17 Standorten wird aktuell das ehrenamtliche Engagement zur Bereitstellung eines warmen Mittagessens durch die Stadt Stuttgart finanziell unterstützt.

Sonderpädagogische Bildungs- und Beratungszentren:

Von den insgesamt 19 Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren in Stuttgart wird aktuell an 7 Standorten ein Ganztagsbetrieb mit Mittagessen über den bereits erwähnten Catererservice der Stadt Stuttgart angeboten. Hier besteht die Besonderheit, dass in hohem Maße auf die individuellen Bedürfnisse der Schüler/innen eingegangen wird. Beispielsweise ist die Bereitstellung von geeignetem Essen für Allergiker, Diabetiker, Kinder und Jugendliche mit Schluckbeeinträchtigungen in Form von pürierter Kost etc. hier eine Selbstverständlichkeit. An diesem Angebot partizipieren auch die an den SBBZ mit angegliederten Schulkindergärten.

Finanzielle Auswirkungen

Die Kosten der Vergabe wurden auf insgesamt 8,36 Millionen Euro netto veranschlagt, davon 5,60 Millionen Euro für Verpflegung in Form einer Warmanlieferung in Interimsmensen und 2,76 Millionen Euro für Verpflegung im Verfahren Cook&Chill/Cook&Freeze.

Mitzeichnung der beteiligten Stellen:

Referat AKR

Vorliegende Anfragen/Anträge:

Erledigte Anfragen/Anträge:

Isabel Fezer
Bürgermeisterin

Anlagen
Anlage 1 Kostenschätzung

<Anlagen>