

Stuttgart, 08.09.2021

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

Beschlussvorlage

Vorlage an	zur	Sitzungsart	Sitzungstermin
Verwaltungsausschuss Gemeinderat	Vorberatung Beschlussfassung	öffentlich öffentlich	13.10.2021 14.10.2021

Beschlussantrag

1. Die Verwaltung wird beauftragt, die Lieferung von Mittagessen und die damit verbundenen Serviceleistungen an diversen Stuttgarter Schulen neu auszuschreiben.
2. Dem voraussichtlichen Finanzierungsvolumen von insgesamt 22,46 Millionen Euro netto (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 wenigen noch bestehenden Alt-Verträgen wurde noch ein Bio-Anteil von mindestens 5 % gemessen am monetären Wareneinsatz gefordert. Seit der Ausschreibungsrunde im Herbst 2018 wurde die vom Gemeinderat beschlossene Erhöhung des Bio-Anteils auf 25 % umgesetzt. Erstmals wird bei den anstehenden Ausschreibungen im Herbst 2021 ein Bio-Anteil von 50 % gemäß des bereits zum Doppelhaushalt 2020/21 gefassten Beschlusses in die Leistungsbeschreibung einfließen.

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. In der vergangenen Ausschreibungsrunde im Herbst 2020/Winter 2021 musste aufgrund der Coronapandemie und den damit verbundenen Vorgaben (Schulschließungen, Kontaktreduzierung) erstmalig auf das Wertungskriterium der Probeverkostung verzichtet werden. Dies führte dazu, dass ein Großteil der Zuschläge im Verpflegungssystem „Cook&Chill/Cook&Freeze“ an einen Caterer gingen, der aufgrund seiner Betriebsgröße sehr niedrige Angebotspreise generieren kann. Um dies künftig zu vermeiden und wieder eine größere Diversität bei

den Schulcaterern zu erhalten und nicht zuletzt, um die Partizipationsmöglichkeit und Akzeptanz der Schulgemeinde bei der Vergabe des Mittagessens wieder zu gewährleisten, soll bei den anstehenden Ausschreibungen die Probeverkostung zumindest an den „Cook&Chill/Cook&Freeze“-Schulen wieder in die Wertung miteinfließen. Hierzu wird gemeinsam mit dem Zentralen Einkauf der Stadt Stuttgart ein mögliches Verfahren entwickelt, wie dies auch unter Pandemiebedingungen gelingen kann.

Derzeit ist die Stadt Stuttgart als Schulträgerin für die Organisation des Mittagessens an 45 Ganztagsgrundschulen und 12 Schülerhäusern verantwortlich.

Weiterführende Schulen:

Die Stadt Stuttgart als Schulträgerin ist verpflichtet, den Mittagessensbetrieb für offiziell genehmigte Ganztageessschulen 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 Mittagessensorganisation 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 Ganztageessschulen 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 55 Standorten der weiterführenden Schulen in Trägerschaft der Stadt Stuttgart wird an 21 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 acht 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.

Ausschreibung Herbst 2021

Im Herbst 2021 muss die Mittagessensversorgung für insgesamt 23 Schulen neu ausgeschrieben werden. Bei drei weiteren Schulen besteht die Option der Verlängerung des bestehenden Vertrages. Ob diese Option gezogen werden kann oder ob neu ausgeschrieben werden muss, hängt u.a. vom baulichen Fortschritt der Schulgebäude ab und damit einhergehend von der Änderung der Verpflegungsart. Dies ist zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht abschließend abzusehen. Daher werden diese drei Schulstandorte in die Kalkulation miteinbezogen.

Finanzielle Auswirkungen

Die Kosten der Vergabe wurden auf insgesamt 20,58 Millionen Euro netto veranschlagt, davon 6,59 Millionen Euro netto für Verpflegung in Form einer Warmanlieferung in Interimsdiensten und 13,99 Millionen Euro netto für Verpflegung im Verfahren Cook&Chill/Cook&Freeze. Für die drei Schulstandorte mit Verlängerungsoption sind im Falle einer Ausschreibung im Herbst 2021 weitere 1,88 Millionen Euro netto anzusetzen, sodass sich das veranschlagte Gesamtvolumen auf 22,46 Millionen Euro netto beläuft.

Mitzeichnung der beteiligten Stellen:

AKR

Vorliegende Anfragen/Anträge:

Erledigte Anfragen/Anträge:

Isabel Fezer
Bürgermeisterin

Anlagen
Anlage 1 Kostenschätzung

<Anlagen>