

Stuttgart, 25.04.2019

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

### **Beschlussvorlage**

Vorlage an	zur	Sitzungsart	Sitzungstermin
Verwaltungsausschuss Gemeinderat	Vorberatung Beschlussfassung	öffentlich öffentlich	22.05.2019 23.05.2019

### **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 8.907.000 Euro netto (gemäß Anlage 1, Kostenschätzung) wird zugestimmt. Die Ausgaben werden aus dem veranschlagten Budget des Schulverwaltungsamtes gedeckt.
3. Es wird zugestimmt, dass die Vergabeentscheidungen durch das Referat AKR (Mitzeichnung Referat JB) getroffen werden können.

### **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 1-4 Jahre befristet vergeben, teilweise mit der Möglichkeit der zweimaligen Verlängerung um jeweils 1 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 Essensversorgungen vor und während der Bauphase) kommt – von wenigen Ausnahmen abgesehen – nur Warmverpflegung 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 Mittagessensorganisation 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, sodass 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 beteiligt. Hierfür organisiert die Stadt eine Blindverkostung einer vorgegebenen Menülinie, die von allen zugelassenen Bietern zubereitet wird. Die Ergebnisse fließen zu einem hohen Prozentsatz in die Wertung der Angebote ein.

Derzeit ist die Stadt Stuttgart als Schulträgerin für die Organisation des Mittagessens an 42 (ab dem SJ 19/20 45) Ganztagsgrundschulen und 20 (davon 8 auslaufend – GTS aufbauend) Schülerhäusern verantwortlich.

### Weiterführende Schulen:

Die Stadt Stuttgart als Schulträgerin ist verpflichtet, den Mittagessensbetrieb für offiziell genehmigte Ganztageschulen im Sekundarbereich zu gewährleisten. Die Rahmenbedingungen der Speisensversorgung 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 dieses 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 Caterer 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 8.907.000 Euro netto veranschlagt, davon 2.028.000 Euro für Warmverpflegung in Interimsmensen, 6.879.000 Euro für Verpflegung im Verfahren Cook & Chill / Freeze.

### **Mitzeichnung der beteiligten Stellen:**

Referat AKR

### **Vorliegende Anfragen/Anträge:**

-

### **Erledigte Anfragen/Anträge:**

-

Isabel Fezer  
Bürgermeisterin

Anlagen

Anlage 1, Kostenschätzung

<Anlagen>