

## BESCHLUSSVORLAGE STADTRAT

### Ausschreibung der Mittagsverpflegung an Puchheimer Grundschulen

#### Beratungsfolge

---

19.02.2019	Stadtrat	öffentlich
------------	----------	------------

#### Beschlussvorschlag

---

1. Der Stadtrat nimmt den Bericht zu den Anfragen des Sozialausschusses am 04.02.2019 zur Kenntnis.
2. Der Stadtrat beschließt das Leistungsverzeichnis zur Ausschreibung der Mittagsverpflegung an Puchheimer Schulen wie im Entwurf vorgelegt.
3. Die Verwaltung wird beauftragt, die Ausschreibung der Mittagsverpflegung an den Puchheimer Grundschulen, der Mittelschule sowie den angegliederten Mittagsbetreuungen zum Schuljahr 2019/20 durchzuführen.

#### Vorschlagsbegründung

---

Mit Stadtratsbeschluss vom 24.07.2018 wurde die Verwaltung beauftragt, ein Verpflegungskonzept für die Mittagsverpflegung an den Puchheimer Grundschulen und der Mittelschule zu entwickeln und eine Ausschreibung in rechtlich gebotener Form durchzuführen. Auf Grund der Anforderungen einer europaweiten Ausschreibung und zur Durchführung eines transparenten und diskriminierungsfreien Verfahrens wurde zur Begleitung die „Frank Bartels Unternehmensberatung“ aus Olching beauftragt, die bereits zahlreiche Ausschreibungen zur Schulverpflegung (u.a. Ährenfeldschule Gröbenzell, Schulen der Stadt Landsberg) begleitet hat. Aktuell wird die Essensversorgung der Schüler über den Sozial-

dienst Nachbarschaftshilfe Puchheim e.V. sichergestellt, der dafür unentgeltlich die Küchen in der Grundschule Süd und am Gernerplatz nutzen kann. Die Entscheidung über die Auswahl eines Essenslieferanten trifft die Stadt als Sachaufwandsträger im Einvernehmen mit den Schulleitungen, die für die Organisation der Schul- und Mittagsverpflegung zuständig sind.

Um ein gesundes, schmackhaftes und preisgünstiges Schulessen an den Schulen zu gewährleisten, sollen folgende Vorgaben aufgenommen werden, die bei der aktuellen Schulverpflegung bisher keine oder nur wenig Berücksichtigung finden:

1. Einhaltung der Qualitätsstandards für Schul- und Kitaverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als Mindestanforderung (DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung)
2. Bewerkstelligung von kurzen Stand- und Warmhaltezeiten
3. Fester Anteil von Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau
4. Installation eines Essensgremiums zur Qualitätssicherung

Die vorgegeben Anforderungen sollen durch die Beauftragung eines professionellen Caterers mit der Zubereitung und Lieferung des Essens erfüllt werden (Fremdbewirtschaftung). Im Folgenden werden die wichtigsten Grundsätze der Ausschreibung jeweils kurz erläutert.

#### Grundsätzliche Regelungen aus der Leistungsbeschreibung:

##### 1. Versorgungssystem / Umfang der Leistungen

Das Essen für die Puchheimer Schülerinnen und Schüler wird zukünftig entweder im „cook & chill“ oder im „cook and freeze“-Verfahren produziert und angeliefert werden. Das heißt, die vorproduzierten Speisen werden vor dem Erreichen des Garpunktes kontrolliert und gemäß gesetzlicher Vorgaben heruntergekühlt bzw. schockgefrostet. Dadurch werden zwei Vorteile im Vergleich zu einem warm gelieferten Essen erreicht. Zum einen kann durch diese Produktionsmethoden, insbesondere durch das Fertiggaren („Regeneration“) in den Schulen vor Ort, den Schülerinnen und Schülern ein quasi frisch gekochtes Essen angeboten werden. Nährstoffe und Geschmack bleiben weitestgehend erhalten. Zum anderen sind die Speisen gekühlt einige Tage haltbar, dadurch wird eine zeitliche Entkopplung von Produktion und Lieferung ermöglicht. Darüber hinaus wird der Caterer beauftragt, mit eigenem Servicepersonal die drei Mensen zu bewirtschaften, was eine erhebliche Erleichterung für die im Anschluss und zukünftig getrennt stattfindende Schulkindbetreuung an allen drei Schulen in Form der Mittags- bzw. Ganztagsbetreuung ermöglicht. Die Gesamtverantwortung für die Essensversorgung, von der Produktion über die Regeneration und Ausgabe des Essens bis zum Spülen des Geschirrs und der Reinigung des Wirtschaftsbereiches, Einhaltung der Hygienevorschriften, liegt somit in der Verantwortung des Caterers. Es bestand bereits frühzeitig Einigkeit darüber, von einer Produktions-, Misch- oder Aufbereitungsküche aufgrund der räumlichen, technischen, rechtlichen, personellen und auch finanziellen Voraussetzungen und Anforderungen Abstand zu nehmen. Ausnahmen: In der Grundschule Puchheim-Ort beschränken sich die Möglichkeiten des Caterers auf die Anlieferung von

Speisen. Grund ist, dass bis zur Schulerweiterung keine geeigneten Räumlichkeiten und keine Infrastruktur für eine entsprechende Regeneration zur Verfügung stehen.

## 2. Lebensmittelqualität und Gestaltung des Speiseplans

Eine Neuerung ist, dass der „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ zukünftig verpflichtend vorgeschrieben ist. Er zeigt, wie ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in der Schule auszusehen hat. Dabei geht es nicht nur um ernährungsphysiologische Anforderungen, sondern auch um eine optimale Lebensmittelauswahl bei der Gestaltung des Speiseplans. Hierbei werden insbesondere Vorgaben gemacht, wie oft innerhalb von vier Wochen welche Lebensmittelgruppen angeboten werden sollen. Entsprechend des gesetzten Standards muss beispielsweise täglich Gemüse, Salat oder Rohkost angeboten werden. Ziel ist eine ausgewogene und gesunde Ernährung der Schülerinnen und Schüler. Neu ist auch der Anteil von Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau (Bio-Anteil). Um ein bezahlbares Schulessen zu gewährleisten wird vorgeschlagen, dass zukünftig 10% (Pasta und Molkereiprodukte) der verarbeiteten Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen. Maßgeblich für die Berechnung des Bio-Anteils ist der monetäre Wareneinsatz. Aufgrund des hohen Anteils von Schülerinnen und Schülern mit Migrationshintergrund werden ethnische und religiöse Aspekte bei der Auswahl des Speisenangebots beachtet. Mit dem oben beschriebenen Qualitätsstandard wird eine ernährungsphysiologisch sinnvolle und abwechslungsreiche Schulverpflegung gewährleistet. Im Gegensatz zur aktuellen Verpflegung wird es zukünftig zwei Speisen zur Auswahl geben.

## 3. Abrechnung mit den Eltern / Ausgabe

Der künftige Caterer bewirtschaftet die von der Stadt zur Verfügung gestellten Mensen auf eigenes Risiko und schließt mit den Sorgeberechtigten bzw. den Schülern die entsprechenden Verträge ab. Dafür muss der Caterer künftig ein internetbasiertes bargeldloses Bestellungs- und Abrechnungssysteme zur Verfügung stellen. Somit wird z.B. eine tagesweise Abbestellung des Essens möglich. Neben den allgemeinen Regelungen gelten für die Grundschulen weitere Vorgaben. Gegessen wird hier, wie z.B. auch in Kindertageseinrichtungen, in Tischgemeinschaften nach dem sogenannten „Schöpfsystem“. Das heißt, das Essen wird in Schüsseln auf die Tische serviert und erst dort von den Kindern auf die Teller geschöpft. Damit wird eine familienähnliche, gemeinschaftliche Essenssituation geschaffen, dass sich nach Ansicht der Schulfamilie sehr positiv auf den Essensablauf auswirkt.

Nach aktuellster und finaler Bestandsaufnahme hat sich die prognostizierte Anzahl der Teilnehmer am Schulessen von gesamt ca. 90.000 noch geringfügig geändert, anbei die Essenszahlen:

Schule	GS Süd	GS + MS Gernerplatz	Puchheim Ort	Gesamt:
Anzahl Schulessen <b>pro Jahr:</b>	28.194	44.805	12.026	<b>85.025</b>
Anzahl Schulessen <b>pro Tag:</b>	185	295	79	<b>559</b>

Pro Tag werden in den drei Grundschulen und der Mittelschule ca. 560-600 Schulessen verzehrt, das ergibt eine Anzahl von ca. 85.000 Essen im Schuljahr. Der Auftragswert bei einer Ausschreibung beträgt somit ca. 510.150,00€ pro Jahr. Das ergibt bei einer geplanten Laufzeit von 5 Jahren eine Auftragssumme von ca. 2.550.750,00€, was die Pflicht einer europaweiten Ausschreibung zur Folge hat. Unter Berücksichtigung von bereits durchgeführten und vergleichbaren Ausschreibungen ist mit folgenden Preisen für ein Schulessen zu rechnen:

Prognostizierter Preis (Erfahrungswerte)

Unter Berücksichtigung von bereits durchgeführten Ausschreibungen gliedert sich der Preis (inkl. MwSt.) in etwa wie folgt:

•Speisenversorgung:	ca. € 4,00
•Dienstleistung:	ca. € 2,00
•Bestellportal (Internet) / Abrechnung:	ca. € 0,50
=Summe	ca. € 6,50

Die ausgewiesenen Preise können sich bei der Angebotsabgabe ändern. Eine Entscheidung über eine etwaige Subvention/Förderung des Schulessens kann erst nach der Angebotsabgabe erfolgen und ist dann im Sozialausschuss vorzubereiten bzw. im Stadtrat zu treffen.

Im Einvernehmen mit den Schulfamilien wurden in die Ausschreibung verschiedene Hinweise aufgenommen (z.B. Workshop der Vernetzungsstelle Schulverpflegung), einige Maßnahmen (Einführung Schöpfsysteme Grundschule Süd und Gernerplatz) sind bereits umgesetzt. Ergänzend ist im Rahmen des Aktionsplanes „Kinderfreundliche Kommune“ angestrebt, ein Essensgremium unter Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern, Elternbeirat, Schulleitung, Caterer zu gründen, um den anschließenden Betrieb der Mensa bzw. die Gestaltung des Speiseplanes mit dem Ziel einer hohen Akzeptanz kontinuierlich zu begleiten und zu optimieren. Um auch die Qualität dauerhaft zu gewährleisten, wurde von den Elternbeiräten und Schulleitungen ein externes Qualitätssicherungssystem gefordert und eine mögliche Beteiligung an der Schulverpflegung ausdrücklich begrüßt. Die vorliegenden Rahmenbedingungen sind mit den jeweiligen Vertretern der Schulen in Puchheim Ort, der Grundschule am Gernerplatz und der Grundschule Süd, sowie der Mittelschule Puchheim (Schulleitung, Elternbeirat, Schulkindbetreuung der Mittags- und Ganztagsbetreuung) abgestimmt.

Vorberatung im Sozialausschuss am 04.02.2019

Bei der Sitzung des Sozialausschusses wurden in einer Präsentation das Verpflegungskonzept (siehe Anlage), vergaberechtliche Vorgaben und der damit verbundene eingeschränkte Einfluss auf das Leistungsangebot erläutert und ausführlich im Gremium diskutiert.

Die entsprechenden Rahmenbedingungen der zukünftigen Schulverpflegung wurden einstimmig (sie-

he Anlage Beschlussbuchauszug) beschlossen, diese hat die Verwaltung in ein entsprechendes Leistungsverzeichnis überführt (siehe Anlage: Entwurf Leistungsverzeichnis). Zudem wurde die Verwaltung gebeten, im Rahmen der künftigen Speisenversorgung die Verpflegung mittels „Warmbelieferung“ im Rahmen der Thematik „Schulküche“ in Eichenau für das Leistungsverzeichnis nicht auszuschließen. Die Einschätzung des Beraters und der Verwaltung ist der Beschlussvorlage ebenfalls als Anlage beigefügt. Nachdem das Projekt der Nachbargemeinde noch nicht einmal konzeptionell feststeht und eine Realisierung ungewiss ist, entfällt aus Sicht der Verwaltung diese Option aktuell.

Die Verwaltung wird nach Beschlussfassung die Ausschreibung veröffentlichen und das weitere Ausschreibungsverfahren durchführen. Ziel ist es, die Auftragsvergabe bis spätestens Mitte Juni abzuschließen. Die Vergabeentscheidung trifft der Stadtrat.

### **Vorhergehende Beschlüsse**

---

24.07.2018 (BV 0732)

- Mittagsverpflegung der Schüler an Grundschulen und der Mittelschule Puchheim

04.02.2019 Sozialausschuss (BV 0846)

- Vorberatung Konzept Mittagsverpflegung an Puchheimer Grundschulen

## Anlagen

---

01\_Entwurf Leistungsverzeichnis Schulverpflegung

02\_Stadt Puchheim - Bewertungskriterien

04\_Anfragen Sozialausschuss Schulverpflegung 4.2.19

05\_Präsentation Schulverpflegung Sozialausschuss 4.2.2019

Beschlussbuchauszug Sozialausschuss 04.02.2019

Fachbereich: Zentrale Dienste und Soziales

Freigabe:

Bearbeiter/in: Herr Kulzinger