

Universitätsstadt Tübingen

Fachbereich Familie, Schule, Sport und Soziales
Chemnitz, Holger Telefon: 07071-204-1350
Gesch. Z.: /

Vorlage 24/2016
Datum 21.01.2016

Beschlussvorlage

zur Vorberatung im **Ausschuss für Kultur, Bildung und Soziales**
zur Behandlung im **Gemeinderat**

Betreff: **Ausschreibungskonditionen für das Schulessen;
Grundsatzbeschluss**

Bezug:

Anlagen: 1 Anlage 1 - Verdingungsunterlagen

Beschlussantrag:

Die Ausschreibungskonditionen für das Schulessen entsprechend Anlage 1 werden beschlossen.

Finanzielle Auswirkungen	HH-Stelle	2016	2017 ff.
Betriebskosten Mensa Uhlandstraße	1.2913.5711.200	36.200 €	0 €
Förderung des Schulessens	1.2913.5711.300	281.700 €	281.700 €
Saldo:		317.900 €	281.700 €

Ziel:

Sicherstellung eines gesunden, schmackhaften und preisgünstigen Schulessens an den Tübinger Schulen.

Begründung:

1. Anlass

Die Universitätsstadt Tübingen hat zuletzt zum Schuljahr 2011/2012 flächendeckend die Bewirtschaftung der Schulmensen bzw. die Lieferung von Schulessen ausgeschrieben. Nach nunmehr fünf Jahren ist es geboten, diese Leistungen erneut auszuschreiben und somit die Grundlage für die Verpflegung von ca. 1.500 Schülerinnen und Schülern an 15 Grundschulstandorten sowie ca. 500 Schülerinnen und Schülern in 6 weiterführenden Schulen für die kommenden Jahre festzulegen.

2. Sachstand

Aufgrund der anstehenden Ausschreibung hat die Verwaltung das bisherige Leistungsverzeichnis überarbeitet. Dabei hat sie die Beteiligten wie folgt einbezogen:

- Gespräch mit den Schulleitungen der weiterführenden Schulen am 25.09.2015
- Gespräch mit den Schulleitungen und Leitungen der Schulkindbetreuungen der Grundschulen am 05.10.2015
- Workshop mit Schulleitungen, Eltern- und Fraktionsvertretungen am 28.10.2015 und
- Nutzerkonferenz Mensa Uhlandstraße am 09.12.2015.

Im Folgenden werden die u.a. dabei abgestimmten wichtigsten Grundsätze der Ausschreibung jeweils kurz erläutert.

2.1. Grundsätzliche Regelungen

2.1.1. Versorgungssystem / Umfang der Leistungen

Das Essen für die Tübinger Schülerinnen und Schüler soll grundsätzlich im cook & chill – Verfahren produziert werden. Das bedeutet, die Speisen werden in der Küche des Caterers zu ca. 80 % gegart und dann sehr schnell heruntergekühlt, aber nicht tiefgefroren. Dadurch werden zwei Vorteile im Vergleich zu einem warm gelieferten Essen erreicht. Zum einen kann durch diese Produktionsmethode, insbesondere durch das Fertiggaren („Regeneration“) in der Schule vor Ort, den Schülerinnen und Schülern ein quasi frisch gekochtes Essen angeboten werden. Nährstoffe und Geschmack bleiben erhalten. Zum anderen sind die Speisen gekühlt einige Tage haltbar, dadurch wird eine zeitliche Entkoppelung von Produktion und Lieferung ermöglicht.

Darüber hinaus werden die Caterer, wo räumlich möglich, beauftragt, mit eigenem Servicepersonal die Mensen zu bewirtschaften. Die Gesamtverantwortung für die Essensversorgung, von der Produktion über die Regeneration und Ausgabe des Essens bis zum Spülen des Geschirrs liegt somit in der Hand des Caterers.

Ausnahmen: In den Grundschulstandorten Wanne und Winkelwiese beschränken sich die Möglichkeiten des Caterer auf die Zubereitung und Lieferung der Essen nach dem cook & chill – Verfahren. Grund ist die beengte räumliche Situation der Schule, die keine Trennung

des Küchen- vom Essensbereich ermöglicht. Die Tätigkeiten der Essensregeneration und Ausgabe müssen deshalb, wie bisher, vom Personal der Schulkindbetreuung mit übernommen werden.

In den kleinen Vorort-Schulen in Bühl, Hirschau, Kilchberg, Pfrondorf und Unterjesingen lassen die räumlichen Verhältnisse auch die Verpflegung im cook & chill – System nicht zu. Hier wird auch zukünftig warmes Mittagessen angeliefert und von der Schulkindbetreuung ausgegeben.

Die Essensversorgung der Grundschule Hagelloch liegt in der Verantwortung des dortigen Fördervereins und ist von daher nicht Teil der Ausschreibung.

2.1.2. Lebensmittelqualität und Gestaltung des Speiseplans

Die Gestaltung des Speiseplans hat sich nach dem Qualitätsstand der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zu richten. Hierbei werden insbesondere Vorgaben gemacht, wie oft innerhalb von vier Wochen welche Lebensmittel angeboten werden sollen. Ziel ist eine ausgewogene und gesunde Ernährung.

Wie bisher sollen auch zukünftig mindestens 10 % der verarbeiteten Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen. Hierbei wurde die Bewertungsmethode präzisiert: Maßgeblich für die Berechnung des Bio-Anteils ist der monetäre Wareneinsatz.

Darüber hinaus wurde von der Verwaltung der Wunsch nach Verwendung regionaler Lebensmittel formuliert und im Rahmen des in einer öffentlichen Ausschreibung Möglichen beschrieben. Ziel ist es, die Transportwege möglichst kurz zu halten.

Aufgrund des hohen Anteils von Schülerinnen und Schülern mit Migrationshintergrund in Tübinger Schulen ist es besonders wichtig, ethnische und religiöse Aspekte bei der Auswahl des Essens zu beachten. Dabei ist es nicht das Ziel der Verwaltung, ausschließlich schweinefleischfreies Essen anzubieten. Vielmehr soll der Caterer es ermöglichen, immer eine andere fleischliche oder ernährungsphysiologisch gleichwertige vegetarische Alternative zu wählen.

2.1.3. Abrechnung mit den Eltern

Die Ausschreibung des Schulessens ist grundsätzlich als Dienstleistungskonzession konzipiert. Das heißt, es findet kein Leistungsaustausch zwischen Stadt und Caterer statt. Die Caterer bewirtschaften die von der Stadt zur Verfügung gestellten Mensen auf eigenes Risiko und schließen mit den Sorgeberechtigten bzw. den Schülern die entsprechenden Verträge ab. Dafür müssen die Caterer bargeldlose Bestellungs- und Abrechnungssysteme zur Verfügung stellen und die Kosten dafür tragen.

Diese Vorgabe gilt auch für die Schulen, in denen die Caterer lediglich das kalte oder warme Essen anliefern. Auch hier schließen die Caterer die Verträge direkt mit den Sorgeberechtigten.

Die Subvention des Schulessens (aktuell 70 ct. pro Mittagessen) rechnen die Caterer direkt mit der Stadt ab. Dies hat den Vorteil, dass die Eltern beim Caterer direkt den subventionierten Preis bezahlen können. Dieses Verfahren ist für alle Beteiligten am wenigsten verwaltungsaufwändig.

2.1.4. Regelungen für Grundschulen

Neben den oben stehenden allgemeinen Regelungen gelten für die Grundschulen weitere Vorgaben.

Gegessen wird hier, wie auch in den Kindertageseinrichtungen, in Tischgemeinschaften. Das heißt, das Essen wird in Schüsseln auf die Tische serviert und erst dort auf die Teller geschöpft. Damit soll eine familienähnliche, gemeinschaftliche Essenssituation geschaffen werden.

Da das Essen in der Schule von der Schulkindbetreuung koordiniert und beaufsichtigt wird, bestellt die Schulkindbetreuung das Essen für die Kinder beim Caterer. Dabei soll sie aus mindestens drei verschiedenen Gerichten auswählen können, von denen maximal zwei verschiedene Gerichte bestellt werden. Entsprechend des Standards der DGE muss täglich Gemüse, Salat oder Rohkost angeboten werden. Die Schulen können wählen, ob sie täglich oder nur zweimal wöchentlich Nachtisch anbieten wollen. Die Reduzierung der Häufigkeit von Nachtischen bietet die Möglichkeit, den Preis für das Schulessen zu senken, ohne Abstriche an der Qualität machen zu müssen.

Die Eltern schließen, wie bisher auch, mit den Caterern, Abonnementverträge ab. Das heißt, die Eltern entscheiden sich fix für die Anzahl der Tage in der Woche, an denen ihre Kinder essen sollen. Dafür zahlen sie einen monatlichen Festpreis an den Caterer. Mit diesem System wird für den Caterer und die Schulen ein hohes Maß an Planungssicherheit erreicht.

2.1.5. Regelungen für weiterführende Schulen

In den weiterführenden Schulen erfolgt die Ausgabe des Essens im Tablett-System an Ausgabetheken.

Die Schüler bzw. Sorgeberechtigten sollen täglich aus mindestens zwei verschiedenen Menülinien auswählen können. Die Schulen können wählen, ob sie täglich oder nur zweimal wöchentlich Nachtisch anbieten wollen.

Die Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte müssen sich bis mindestens Mittwoch der Vorwoche durch Bestellung zum Essen anmelden. Damit ist keine längerfristige Bindung verbunden, vielmehr können die Eltern Woche für Woche neu entscheiden, ob und an welchen Tagen ihre Kinder am Essen teilnehmen sollen. Ein Abschluss von Abonnementverträgen war bisher nicht vorgesehen. Die Verwaltung hält es für sinnvoll, Abonnementverträge auch für weiterführende Schulen zumindest in den unteren Klassen anbieten zu lassen und hat diese Möglichkeit daher in die Ausschreibungsunterlagen aufgenommen.

Ein Spontanessen ist in diesem System nicht möglich. Entsprechend der Besonderheiten des cook & chill – Systems produziert der Caterer entsprechend den Bestellungen vorab die benötigten Portionen und stellt sie zur Verfügung. Für Spontanessen müsste er, ohne Garantie auf Abnahme, zusätzliche Portionen produzieren und bereitstellen. Aufgrund des Risikos, diese Portionen nicht zu verkaufen, ist mit einem insgesamt höheren Essenspreis zu rechnen. Aus Sicht der Verwaltung ist es für Eltern und Schüler zumutbar, bis Mittwoch der Vorwoche vorzubestellen.

2.1.6. Regelung für die Mensa Uhlandstraße

Aufgrund der Historie der Mensa Uhlandstraße, geprägt durch verschiedene Catererwechsel und einer bisweilen unbefriedigenden Auslastung, hat sich dort – getragen vom jetzigen Caterer – ein von den übrigen Schulen abweichendes Angebot etabliert. Dies ist aufgrund der räumlichen Möglichkeiten in dieser Mensa auch umsetzbar. Mit der vorliegenden Ausschreibung wurde, in Abstimmung mit den Nutzern der Mensa, dieses Angebotsniveau erneut zugrunde gelegt. Es umfasst insbesondere ein „all you can eat“ System mit

- einem Tagesgericht
- Wok oder einem weiteren Tagesgericht
- einer Pizza- / Snackstation mit Trendgerichten
- einer Salatbar mit verschiedenen Salatsorten, Rohkost, Dressing
- einer Station mit Nudeln und glutenfreier Alternative und zwei Soßen und
- einem Dessertstand, vorwiegend mit Frucht-, Milchprodukten, frischem Obst.

Im Gegensatz zu den anderen Mensen basiert dieses Angebot nicht auf Vorbestellung. Die Schülerinnen und Schülern können jeden Tag spontan entscheiden, ob sie am Essen teilnehmen möchten.

Noch im Workshop hatte die Verwaltung die Auffassung vertreten, das Angebotsniveau der Mensa könne ohne Rückgang der Nutzerzahlen reduziert werden, um einen geringeren Preis erzielen zu können. Nach vielen Gesprächen mit den Nutzern ist die Verwaltung nun davon überzeugt, dass das bestehende Angebotsniveau notwendig ist, um die Attraktivität der innenstadtnahen Mensa zu erhalten. Das besondere Angebot dieser Mensa wird seit April 2013 bis zum Juli 2016 mit jährlich 62.000 Euro zusätzlich bezuschusst. Es ist das Ziel der Verwaltung, durch die Neuausschreibung Konditionen zu erreichen, die diesen Zuschuss zukünftig verzichtbar machen oder zumindest sehr deutlich reduzieren.

2.2. **Bewertung**

Für die Bewertung der Angebote sollen zwei Kriterien ausschlaggebend sein: Der Preis und das Probeessen.

Der günstigste Bieter erhält in der Kategorie Preis 30 Punkte. Die weiteren Preise werden dann entsprechend ins Verhältnis gesetzt.

Für das Probeessen werden, entsprechend der Bewertungsmatrix, maximal 70 Punkte vergeben. Zum Probeessen werden nur die sechs preisgünstigsten Bieter pro Los zugelassen. Damit können zwei Ziele erreicht werden: Der Aufwand für die Organisation der Probeessen bleibt in einem leistbaren Maß. Darüber hinaus wird verhindert, dass unangemessen teure Angebote den Zuschlag erhalten können.

Dieses Vorgehen weicht vom bisherigen zweistufigen Verfahren ab. Bisher wurden in der ersten Stufe der Preis mit 80 % und der Bio-Anteil mit 20 % bewertet. Die punktbesten Bieter wurden zum Probeessen eingeladen, welches dann allein ausschlaggebend für die Vergabe war. Dieses Verfahren konnte dazu führen, dass ein Caterer mit sehr hohem Bio-Anteil einen entsprechend hohen Preis bieten und dennoch zum Probeessen eingeladen werden konnte. Gewinnt dieser Bieter das Probeessen, muss an einen sehr teuren Bewerber vergeben werden. Ein sehr teures Mittagessen aber würde vom Großteil der Eltern wohl

nicht akzeptiert werden und kann damit das Ziel eines ausgewogenen, gesunden Mittagessens zu einem angemessenen Preis nicht erfüllen.

Es erhält der Bieter den Zuschlag, der die höchste Gesamtpunktzahl aus Preis und Probeessen erhält.

3. **Vorschlag der Verwaltung**

Die Verwaltung schlägt vor, die Grundlagen der Ausschreibung entsprechend der Anlage 1 zu beschließen.

Die Verwaltung wird nach dem Grundsatzbeschluss die Ausschreibung veröffentlichen und das Ausschreibungsverfahren durchführen. Ziel ist die Auftragsvergabe bis Mitte Juni.

Die Auftragsvergabe erfolgt dann gemäß § 12 Abs. 1 Nr. 10 der Hauptsatzung durch den Oberbürgermeister. Der Ausschuss für Kultur, Bildung und Soziales wird über die Auftragsvergabe detailliert informiert.

4. **Lösungsvarianten**

Bezüglich der Ausschreibungsbedingungen sind zahlreiche Alternativen denkbar. Die vorliegende Fassung ist jedoch mit den Beteiligten abgestimmt und sollte aus Sicht der Verwaltung nicht verändert werden.

Bezüglich des Vorgehens ist es denkbar, keinen Grundsatzbeschluss über die Ausschreibungskonditionen entsprechend der Hauptsatzung zu treffen, um dann eine Vergabeentscheidung im Einzelfall durch den Gemeinderat zu ermöglichen. Die Verwaltung rät von diesem Vorgehen ab, da der Gemeinderat de facto keine Entscheidungsmöglichkeit hat. Der Vorschlag der Verwaltung muss sich an den Ausschreibungskriterien orientieren. Eine davon abweichende Vergabeentscheidung ist rechtlich nicht möglich, der Gemeinderat könnte lediglich das feststehende Ergebnis beschließen.

Zudem bedeutet diese Variante eine Zeitverzögerung. Eine Auftragsvergabe wäre aufgrund des feststehenden Zeitplans dann erst im Juli möglich. Sollte sich aus der Ausschreibung ein Catererwechsel ergeben, bliebe nur sehr wenig Zeit für die organisatorische Durchführung des Wechsels.

5. **Finanzielle Auswirkung**

Da zwischen Caterer und Stadt kein Leistungsaustausch stattfindet hat die Ausschreibung keine finanzielle Auswirkung auf den Haushalt der Universitätsstadt Tübingen.

Die Verwaltung geht zunächst davon aus, dass nach der Ausschreibung kein zusätzlicher Betriebskostenzuschuss für die Mensa Uhlandstraße mehr erforderlich sein wird. Im Haushaltsplan für 2016 ist ein solcher Zuschuss ab September 2016 nicht mehr veranschlagt.

Sollte der Marktpreis für das Mensaessen nach der Vergabe wesentlich höher als der aktuelle

Preis sein, wird die Verwaltung mit einem Vorschlag zur weiteren Ausgestaltung der Preissituation auf den Gemeinderat zukommen.