

Mittagessen in den Kindertageseinrichtungen und Schulen in Trägerschaft der Stadt Bautzen

Vorbetrachtungen

I. Ermächtigungsgrundlage:

1. Beschluss des Stadtrates der Stadt Bautzen vom 24.02.2010 – Beschluss-Nr. 45/01/10
„ 1. Der Stadtrat beschließt, dass in Schulen und Horten in Trägerschaft der Stadt Bautzen eine Mittagessenversorgung angeboten wird.
2. Für die Mittagessenversorgung werden Dienstleistungskonzessionen vergeben. Dabei sind die in der Anlage aufgestellten Kriterien zu beachten. Mit dem Abschluss der Dienstleistungskonzessionen wird der Oberbürgermeister beauftragt.“
i.V. m. Beschluss des Stadtrates der Stadt Bautzen vom 26.02.2014 – Beschluss-Nr. 394/02/14
„2. Der Punkt 2. Des Beschlusses vom 24.02.2010 / Nr. 45/02/10 wird hinsichtlich der Kriterien gemäß Anlage zum Beschluss geändert.“
2. Sächsisches Gesetz zur Förderung von Kindern in Tageseinrichtungen (Gesetz über Kindertageseinrichtungen – SächsKitaG): „Kindertageseinrichtungen und Kindertagespflege begleiten, unterstützen und ergänzen die Bildung und Erziehung des Kindes in der Familie. Sie bieten dem Kind vielfältige Erlebnis- und Erfahrungsmöglichkeiten über den Familienrahmen hinaus. Sie erfüllen damit einen eigenständigen alters- und entwicklungsspezifischen Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsauftrag im Rahmen einer auf die Förderung der Persönlichkeit des Kindes orientierten Gesamtkonzeption.“

Zu prüfen war, ob die Verantwortung für die Möglichkeit der Essenversorgung mit Mittagessen weiterhin durch die Stadt Bautzen übernommen wird oder ob sich einzelne Kindertageseinrichtungen oder Schulen zukünftig selbst um die Vergabe einschließlich Vertragsgestaltung kümmern. Sowohl bei den Gesprächen in den Schulen als auch in den Kindertageseinrichtungen wurde eine eigene Befassung durch die Eltern und die Schulleitungen abgelehnt.

II. Derzeitige Versorgung – vertraglich vereinbart bis zum 31.07.2017:

1. Die Kindertageseinrichtungen „Löwenzahn“, „Benjamin Blümchen“, „Friedrich Schiller“, Kinderkrippe Weingangstraße, Sebastian Kneipp® (incl. Lieferung zur Frühstück- und Vesperversorgung in der Kindertageseinrichtung Sebastian Kneipp®) sowie die Johann-Gottlieb-Fichte-Grundschule werden durch die Firma LaOla Zentralküche Inh. Jens Ulbricht e.K. beliefert.
2. Die Dr.-Gregor-Mättig-Grundschule, die Max-Militzer-Grundschule, die Frederic-Joliot-Curie-Grundschule, die Schule zur Lernförderung Am Schützenplatz sowie die Gottlieb-Daimler-Oberschule, Dr.-Salvador-Allende-Oberschule und die Oberschule Gesundbrunnen werden durch die Firma Sodexo SCS GmbH beliefert.
3. Das Philipp-Melanchthon-Gymnasium und das Schiller-Gymnasium werden von der Firma Viventus GmbH beliefert.

III. Eckpunkte der Vorbereitung der Ausschreibung ab dem Schuljahr 2017 / 2018:

- 03. November 2015 Besuch der Fachtagung Kita- und Schulverpflegung in Leipzig
- März/April 2016 – Gesprächsrunden in allen Kindertageseinrichtungen und Schulen in Trägerschaft der Stadt Bautzen mit Eltern, Schülern, Lehrern, Leitungen der Einrichtungen zur Analyse IST-Stand, Aufgreifen von Problemen, Ideen, Anregungen, Besprechung der Vorstellungen zur zukünftigen Verpflegung (Ausschreibung, Kriterien, Gewichtung, Vertragslaufzeiten)
- 04.08.2016 mit Vertreterinnen der Verbraucherzentrale Sachsen / Vernetzungsstelle Schulverpflegung sowie der Vertreterin des Stadtfamilienrates zur Auswertung der Vorstellung der Einrichtungen, Analyse der vergangenen Ausschreibungen, Erfahrungsaustausch

IV. Derzeitige Probleme

1. Äußere Umstände:
 - zu geringe Pausenzeiten für die Esseneinnahme
 - Gestaltung der Speisräume
2. Konkret den Speisen zugeordnet:
 - z.T. bemängelte Qualität und Quantität
 - Preisgestaltung
 - lange Lieferwege

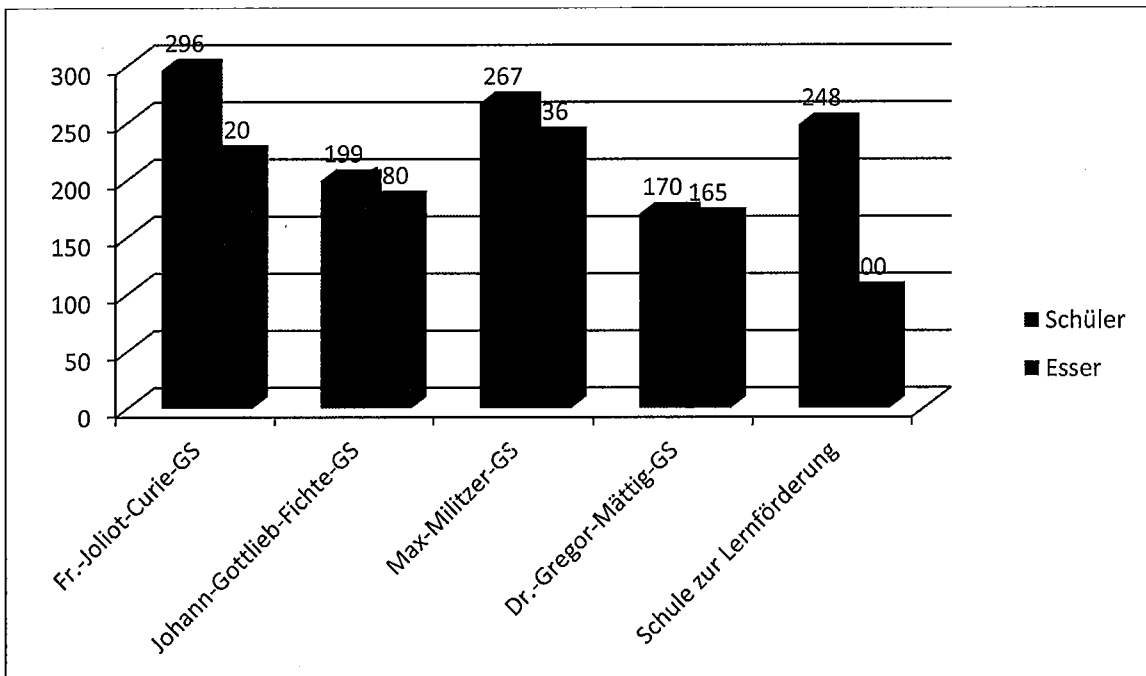
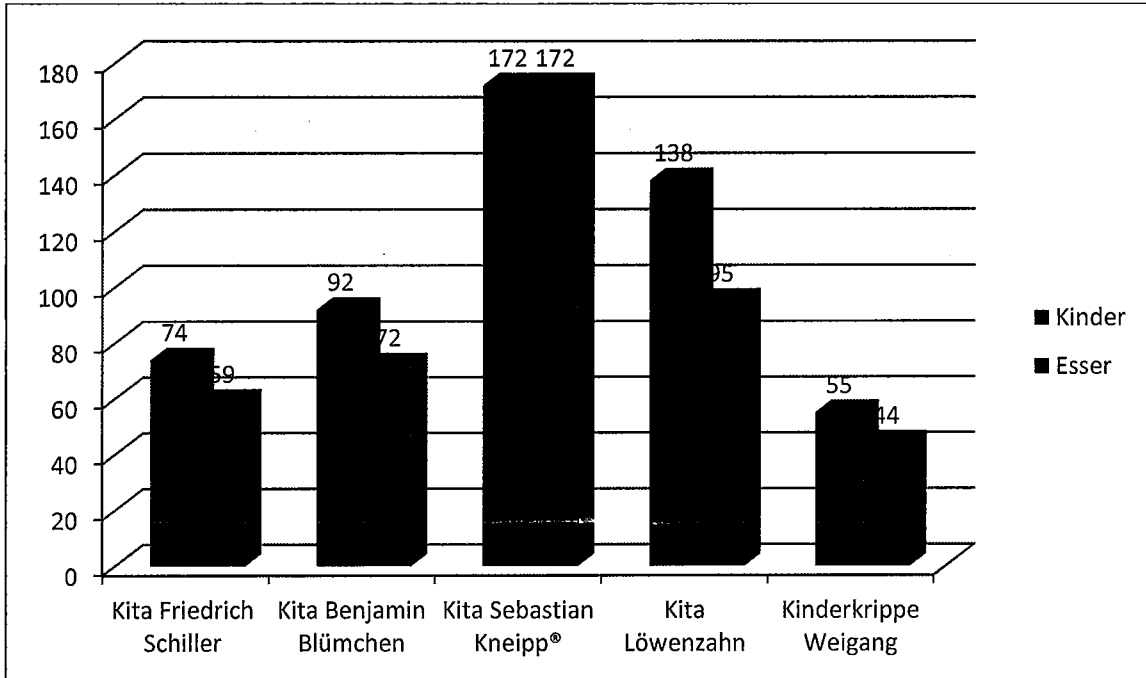
V. Ziele der neuen Ausschreibung

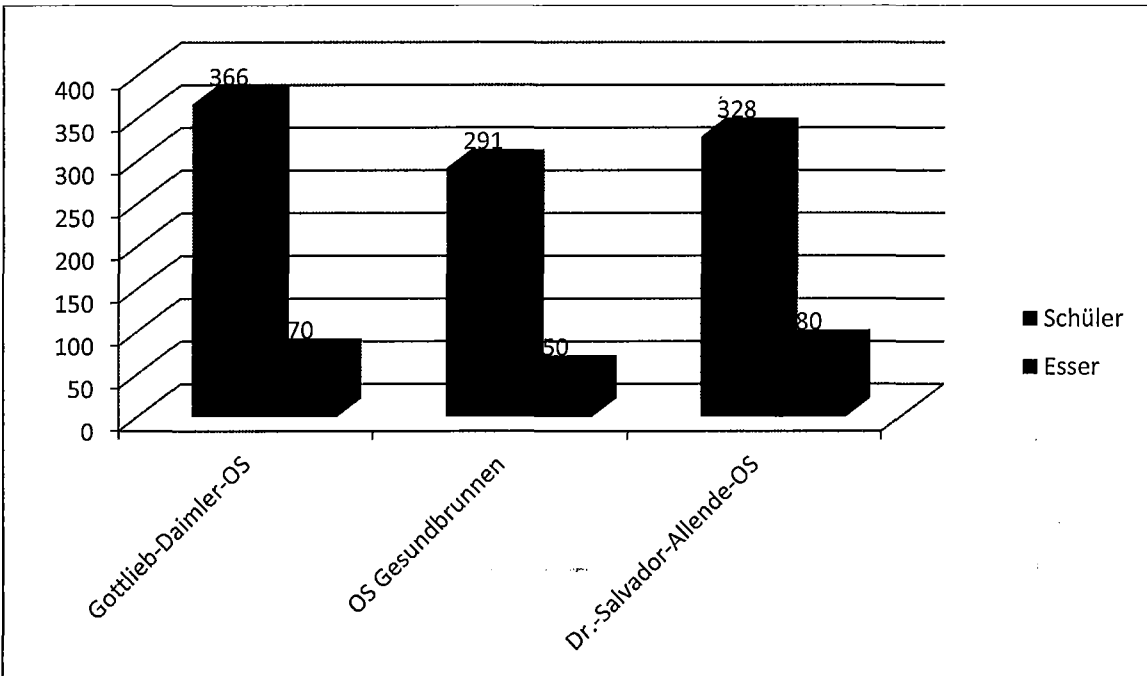
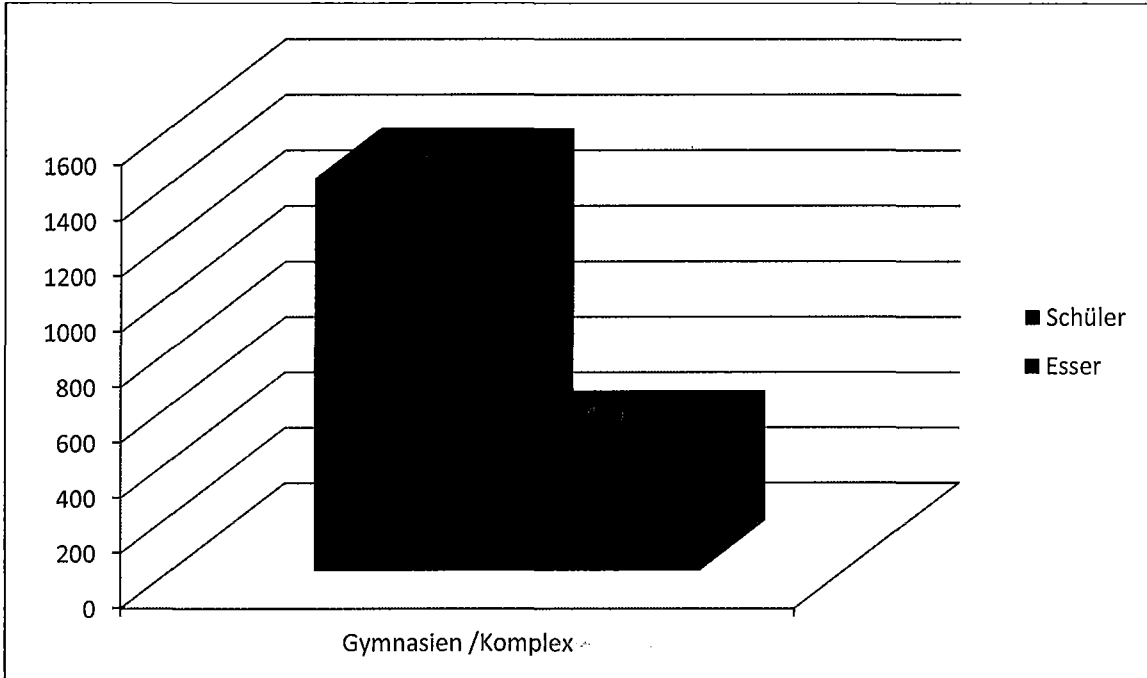
1. Vorhalten eines Angebotes zur Mittagessenversorgung in allen Kindertageseinrichtungen und Schulen in Trägerschaft der Stadt Bautzen auf einem akzeptablen Preisniveau.
2. Orientierung der Mittagessenversorgung an den Qualitätsstandards für die Schul- und Kitaverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).
3. Erreichen einer hohen Akzeptanz der Verpflegungsangebote bei Kindern, Schülern und deren Eltern. Steigerung der Zahlen der Essenteilnehmer insbesondere an den Oberschulen der Stadt Bautzen.

VI. Zu klärende rechtliche Fragen

1. Vergabe von Dienstleistungskonzessionen oder Abschluss von Dienstleistungsverträgen durch die Stadt Bautzen oder durch Dritte (Eltern, Schulfördervereinen, Schulleitungen).
2. Erhebung einer Konzessionsabgabe von den Firmen welche den Zuschlag erhalten, zur Begleichung der Kosten, die der Stadt Bautzen in Zusammenhang mit der Bereitstellung der Essenversorgung entstehen (z.B. Betriebskosten der Ausgabe- und Lagerräume in den Schulen, Personalkosten für die Essenausgabe in den Kindertageseinrichtungen).
3. Aufstellung bzw. Festlegung der Kriterien, nach welchen die Auswahl des Essenanbieters erfolgen soll.
4. Sind konzeptionelle Änderungen in der Essenversorgung in den Schulen oder Kindertageseinrichtungen erforderlich?

Vorschläge für die Umsetzung der zukünftigen Essenversorgung in den Schulen und Kindertageseinrichtungen in Trägerschaft der Stadt Bautzen, in Auswertung der Ergebnisse der Vorbetrachtungen:





1. Festlegung der Art des Versorgungskonzeptes*:

Warmverpflegung	
Warmverpflegung mit Frühstück- und Vesperversorgung	
Cook and Chill (Kühlkostsystem)	

**Abstimmungen mit Eltern, Einrichtungsleitungen, Stadtfamilienrat bereits erfolgt*

Warmverpflegung:

- Kindertageseinrichtungen „Löwenzahn“, „Benjamin Blümchen“, „Friedrich Schiller“, Kinderkrippe Weingangstraße
- Johann-Gottlieb-Fichte-Grundschule, Dr.-Gregor-Mättig-Grundschule, die Max-Militzer-Grundschule, die Frederic-Joliot-Curie-Grundschule, Schule zur Lernförderung Am Schützenplatz
- Philipp-Melanchthon-Gymnasium, Schiller-Gymnasium

Warmverpflegung mit Frühstück- und Vesperversorgung:

- Kindertageseinrichtung Sebastian Kneipp®

Warmverpflegung oder Cook and Chill*:

- Gottlieb-Daimler-Oberschule, Dr.-Salvador-Allende-Oberschule, Oberschule Gesundbrunnen

(*vorbehaltlich der notwendigen räumlichen Voraussetzungen und technischen Anschlussmöglichkeiten für erforderliche Technik)

Cook and Chill (Kühlkostsystem) heißt übersetzt „Kochen und Kühlen“. Die Speisen werden dabei in einer Zentralküche zubereitet, schnell abgekühlt und bei Temperaturen von 2°C bis 3°C gelagert. Sie werden am Ausgabeort vor dem Verzehr auf mindestens 70°C regeneriert.

Vorteile:

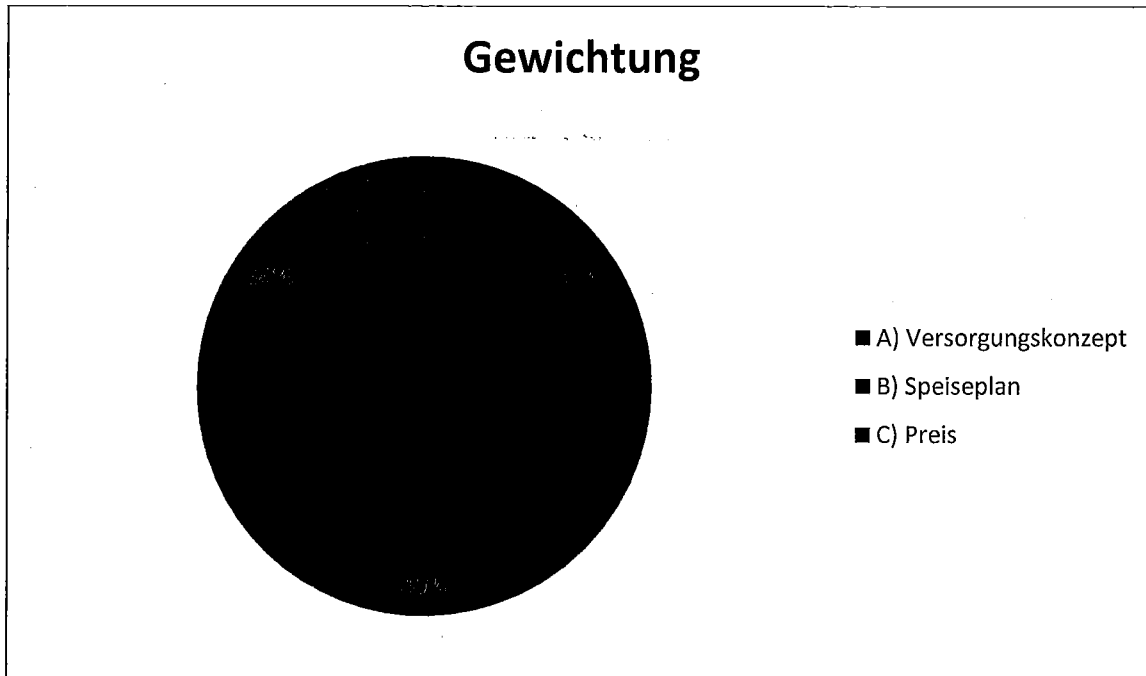
- Kurze Warmhaltezeiten können realisiert werden.
- Die thermische und zeitliche Entkopplung ermöglicht das chargenweise Regenerieren.
- Gleichbleibende Qualität

Nachteile:

- Keine gebratenen, frittierten oder panierten Lebensmittel
- Rohware im Einkauf teurer
- Kühlmöglichkeiten und Ofen notwendig

2. Festlegung der Auswahlkriterien incl. Gewichtung, unter grundsätzlicher Beibehaltung der Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE

Die nachfolgenden Bewertungskriterien und deren Gewichtung sollen zur Ermittlung des leistungsfähigsten Bieters angewandt werden*:



**Zustimmung durch Eltern, Einrichtungsleitungen, Stadtfamilienrat ist bereits gegeben*

A) Versorgungskonzept (30 %), bestehend aus Unterkriterien Standort der Produktionsstätte mit Unterpunkten (z.B. Warmhaltezeit, Transportwege), der Art und Herkunft der verwendeten Lebensmittel (z.B. Regionale Produkte, biologischer Anbau), des Angebotes an Maßnahmen/Projekten zur Förderung von Essgewohnheiten zur Erhöhung des Verzehrs von Obst, Gemüse und ernährungsphysiologisch ausgewogenen Lebensmitteln sowie der Möglichkeiten der Mitsprache der Eltern, Erzieher und Lehrer bei der Gestaltung der Speisenangebote, Erfassung von Meinungen, Kritik, Lob / Auswertung, Flexibilität und Kundenfreundlichkeit des Bestellsystems

B) Gestaltung Speiseplan (40 %), bestehend aus den Unterkriterien der Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. hinsichtlich eines ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegungsangebotes für die Mittags- und Zwischenverpflegung, dem Menüzyklus, dem Angebot von ovo-lacto-vegetables Gerichten sowie der Möglichkeiten der Versorgung von Schülern mit Allergien und /oder Lebensmittelunverträglichkeiten.

C) Preiskalkulation (30 %) - in Abstimmung mit den Eltern muss das Gesamtkonzept stimmen und es sollte ein ausgewogenes Preis/Leistungsverhältnis entstehen.

3. Vertragsgestaltung:

1. Vertragsart:

Dienstleistungskonzession



Dienstleistungsauftrag

Die Dienstleistungskonzession unterscheidet sich vom öffentlichen Dienstleistungsauftrag dadurch, dass der Auftragnehmer hierbei als Gegenleistung für die Erbringung seiner Dienstleistung vom öffentlichen Auftraggeber statt eines Entgelts das Recht zur wirtschaftlichen Nutzung bzw. Verwertung seiner Dienstleistung erhält. Er trägt zudem das wirtschaftliche Risiko. Die Finanzierung der Dienstleistung erfolgt insofern durch „Dritte“, bei der Schul- und Kitaverpflegung die Eltern.

Für die Erteilung von Dienstleistungskonzessionen gelten die Regeln des Vergaberechts. Es wird empfohlen für alle Kindertageseinrichtungen und Schulen erneut Dienstleistungskonzessionen abzuschließen*.

Alternativ wäre es möglich über die Lieferung des Mittagessens in die Kindertageseinrichtungen Dienstleistungsverträge abzuschließen. Dies hätte jedoch zum Nachteil, dass eine Abnahmemenge garantiert werden muss, ein festes Entgelt vereinbart wird und eine veränderte Regelung zum Kassieren des Essengeldes (z.B. als weiteres Entgelt über die Elternbeiträge) gefunden werden muss.

**Wert der Dienstleistungskonzessionen gesamt für alle Schulen und Kinder (basierend auf den Daten von 2016) pro Jahr ca. 890.000 €. Es ist zu entscheiden, ob eine Konzessionsabgabe von den Konzessionären erhoben werden soll.*

2. Vertragsdauer*:

Option A - drei Jahre feste Vertragsdauer und zweimal jeweils ein Jahr Verlängerungsoption

Option B – fünf Jahre fest (Vorteil ist, dass potentielle neue Anbieter ein wirtschaftliche Sicherheit für mögliche Investitionen haben)

**Zustimmung durch Eltern, Einrichtungsleitungen, Stadtfamilienrat ist bereits gegeben*

3. Inhaltliche Regelungen:

Die vertragliche Gestaltung soll analog der bestehenden Verträge, welche bereits durch das Rechtsamt der Stadt Bautzen geprüft wurden, erfolgen. Es ist jedoch, auf Grund der langen Vertragslaufzeit eine Regelung einzufügen, welche es den Anbietern ermöglicht, nach einer angemessenen Zeit oder auf Grund von äußeren Umständen (z.B. Erhöhung Mehrwertsteuer, Mindestlohn) die Preise anzupassen.

4. Ausschreibungsmodalitäten:

1. Die Ausschreibung und Vergabe erfolgt gemäß den Vorgaben der Konzessionsvergabeverordnung – KonzVgV vom 12.04.2016.
2. Die Ausschreibung erfolgt in Form von Einzellosen* für die Kindertageseinrichtungen, die Grundschulen und die Schule zur Lernförderung.

**In Abstimmung mit den Eltern und dem Stadtfamilienrat sollen auch kleinere Anbieter die Möglichkeit erhalten sich zu bewerben. In Abhängigkeit mit der längeren Vertragslaufzeit und damit verbundenen wirtschaftlichen Sicherheit könnte es gelingen kleinere Anbieter zu überzeugen. Nachteilig könnte sich dies jedoch auf die Preisgestaltung auswirken, da das Einzellos u.U. nicht so attraktiv (geringere Essenzahlen) ist und dadurch mit höheren Kosten kalkuliert wird.*

3. Die Ausschreibung erfolgt in einem gemeinsamen Los* für die Oberschulen und in einem gemeinsamen Los* für die Gymnasien.

**Ein gemeinsames Los für die Oberschulen ist zweckmäßig, da hier in jeder Oberschule nur eine geringe Anzahl an Essenteilnehmern vorhanden ist und somit die Attraktivität für eine Bewerbung durch die Anbieter mit dem Gesamtlos gesteigert werden soll. Bei den Gymnasien ist auf Grund des gemeinsamen Speiseraumes und der gemeinsamen Essenausgabe nur ein Gesamtlos möglich.*

5. Schlussbetrachtungen:

Ein Essen zu kochen, was allen schmeckt, ist praktisch unmöglich. Aber wir, als Träger der Einrichtungen und Schulen können absichern, dass es eine Versorgung mit Mittagessen gibt und dies zu den bestmöglichen Konditionen.

Weiterhin unerlässlich ist, dass die Schüler in den Schulen auch die Möglichkeit haben in Ruhe, mit genügend Pausenzeit ausgestattet, das Essen verzehren und auch genießen zu können. Hier sind insbesondere die Schulleitungen gefragt, das Thema Essen als Bestandteil der Bildung, der Wertevermittlung und als absolut notwendiger Bestandteil des täglichen Schulablaufes einzuordnen. Im Rahmen der kommenden Schulleiterberatungen werden wir darauf hinwirken, dass die Gestaltung der Pausenzeiten (DGE-Empfehlung mind. 60 min) zur Mittagesseneinnahme zukünftig so erfolgt, dass die ruhige Einnahme des Mittagessens auch effektiv möglich ist.

6. Zeitschiene Stadtrat:

- HA/SA/SR - Beschluss im Dezember
- Ausschreibung im Januar 2017
- Vergabebeschluss April 2017