Stadt Schwaigern

B e s c h l u s s v o r l a g e

Amt/Geschäftszeichen	Datum	Nummer der Vorlage
AZ.: 905.16	30.11.2016	GR 001/2017

Beratungsfolge	Sitzungstermine	Status	Zuständigkeit
Gemeinderat	am 20.01.2017	öffentlich	Entscheidung

Betreff:
Anforderungskatalog für die Ausschreibung des zukünftigen Verpflegungssystems in der Mensa der Leintalschule Schwaigern

Sachverständiger:	Frau Marlies Eberhardt
Durch HH-Plan abgedeckt:	
Restliche Verfügungssumme bei der HH-Stelle:	
Ausser-/Überplanmäßig:	
Kosten für Folgejahre:	

Beschlussvorschlag:

Die Ausschreibung des zukünftigen Verpflegungssystems in der Mensa der Leintal-Schule Schwaigern wird entsprechend dem erarbeiteten Anforderungskatalog erfolgen.

Beratungsergebnis

Gremium					Sitzung am	TOP
☐ **Einstimmig**	☐ **Mit Stimmen-mehrheit**	**Ja**	**Nein**	**Enthaltung**	☐ **Laut Beschluss-vorschlag**	☐ **Abweichend. Beschluss** (Rückseite)

Sachdarstellung:

Im Vorfeld zur Einrichtung einer Verbundschule (Gemeinschaftsschule im Verbund mit Realschule) an der Leintal-Schule zum Schuljahr 2014/2015 wurde ab dem Schuljahr 2013/2014 eine provisorische Mensa für einen Übergangszeitraum von 2 Jahren eingerichtet. Die Verpflegung erfolgt durch die Anlieferung von Tiefkühlspeisen und dessen Aufbereitung und Ausgabe durch städtisches Personal vor Ort.

Im Zusammenhang mit dem Neubau der Mensa an der Leintal-Schule Schwaigern wird nun baldmöglichst ein regionaler oder nationaler Anbieter/Caterer mit Erfahrung in der Schulverpflegung für die Speisenversorgung gesucht. Bis zur Aufnahme des Betriebs der Mensa, voraussichtlich nach den Osterferien (je nach Baufertigstellung), soll das Provisorium im fertiggestellten neuen Mensagebäude zunächst fortgeführt werden.

Die Mensa soll als Mischküche für die Zubereitung und Ausgabe von vorgefertigten Speisen und von frischen Salaten ausgelegt sein. Bei diesem Verpflegungssystem werden die Speisen in der Mensa zubereitet. Der Name Mischküche bezieht sich darauf, dass Lebensmittel mit unterschiedlichem Fertigungsgrad verwendet werden. Zum Einsatz kommen sowohl frische und unverarbeitete Lebensmittel wie Obst oder Gemüse und frische Salate als auch Convenience-Produkte, die industriell vorverarbeitet sind. Auch Beilagen und andere Speisenkomponenten können vor Ort frisch gekocht werden.
Unter der Zubereitung von vorgefertigten Speisen sind beispielsweise
Tiefkühlspeisen (Cook & Freeze) oder
Halbfertig und gekühlte Speisen (Cook & Chill)
zu verstehen, die in der Mensa vor der Ausgabe in Kombidämpfern (bei Cook & Freeze) und Cook & Chill) erhitzt werden. Ebenso wäre die Anlieferung von heißen, fertig zubereiteten Speisen (Cook & Hold) denkbar.
Die frische Zubereitung (Kochen und Braten aus Rohzutaten) vor Ort ist nicht vorgesehen.

Für die weitere Planung, insbesondere die Vorbereitung auf den Betrieb der Mensa, wurde der Verwaltung von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg die Einschaltung einer Praxisbegleitung empfohlen. Frau Marlies Eberhardt, Lebensmittelkontrolleurin, Küchenmeisterin, Meisterin der Hauswirtschaft und Lebensmitteltechnikerin ist in der Sitzung anwesend und erläutert den weiteren Sachverhalt für die Diskussion und Entscheidung des Gemeinderates.
Ihr Entwurf eines Anforderungskatalogs für die Ausschreibung eines Verpflegungskonzeptes liegt der Anlage bei.

Um auch die Schule mit in den Entscheidungsprozess der Mensa einzubeziehen, hat eine Besprechung gemeinsam mit der Schulleitung, Frau Eberhardt und der Verwaltung stattgefunden. Bei diesem Termin wurden die verschiedenen Zubereitungssysteme sowie der Entwurf des Anforderungskatalogs erläutert.

Unter Abwägung der vielfältigen Möglichkeiten schlägt die Verwaltung zunächst vor, die Mensa in Eigenregie zu betreiben. Damit kann die größtmögliche Flexibilität geschaffen werden. Damit ein reibungsloser Übergang und Ablauf innerhalb der Mensa gewährleistet ist, wird zunächst empfohlen, das seither in der provisorischen Mensa eingesetzte Personal zu übernehmen. Sollte sich zukünftig weiterer Personalbedarf ergeben wird seitens der Verwaltung eine entsprechende Beschlussvorlage erfolgen.

In den ersten drei Monaten ist ca. alle 6 Wochen ein Treffen des Mensaausschusses (Schulleitung, Vertreter des Schulträgers, Elternvertreter, Schülervertreter, Mensapersonal) und einem Vertreter des Auftragnehmers durchzuführen, um Wünsche, Anregungen, Kritik im gemeinsamen Gespräch zu erläutern und Lösungsvorschläge zu erarbeiten. Hat sich das System etabliert, ist ein Treffen im Schulhalbjahr verpflichtend durchzuführen, bei Bedarf sind weitere Termine zu vereinbaren.

Die Essenslieferungen durch einen regionalen oder nationalen Anbieter/Caterer müssen nach gültigem Vergaberecht (VOL) ausgeschrieben werden.
Die Ausschreibung soll auf Grundlage des beigefügten Entwurfs eines Anforderungskatalogs durchgeführt werden. Anhand der auf die Ausschreibung eingehenden Angebote wird eine erste Bewertung vorgenommen. Der Gemeinderat erhält zur Vergabeentscheidung eine Darstellung des Auswahlverfahrens mit den vorgenommenen Bewertungen und einen Entscheidungsvorschlag der Verwaltung.

Schwaigern, den 10.01.2017

Stefanie Ludwig
Stv. Kämmerin

Sabine Rotermund
Bürgermeisterin

Anlage: Entwurf eines Anforderungskatalogs