

BESCHLUSSVORLAGE

- öffentlich -

A.12/041/2021



Sachvortragende/r	Amt / Geschäftszeichen
Gerhard Kappler	Schul- und Sportamt

Sachbearbeiter/in: Gerhard Kappler

Bericht zur Schulverpflegung an vier Schwabacher Schulen ab dem Schuljahr 2021/2022

Anlagen:

Beratungsfolge	Termin	Status	Beschlussart
Bildungs- und Kulturausschuss	14.06.2021	öffentlich	Kenntnisnahme

Beschlussvorschlag:

Der Sachvortrag dient zur Kenntnisnahme

Finanzielle Auswirkungen	Ja	X	Nein
Kosten lt. Beschlussvorschlag			
Gesamtkosten der Maßnahme davon für die Stadt			
Haushaltsmittel vorhanden?			
Folgekosten?			

Klimaschutz	
I. Entscheidungsrelevante Auswirkungen auf den Klimaschutz:	II. Wenn ja, negativ: Bestehen alternative Handlungsoptionen?
<input type="checkbox"/> Ja, positiv*	<input type="checkbox"/> Ja*
<input type="checkbox"/> Ja, negativ*	<input type="checkbox"/> Nein*
<input checked="" type="checkbox"/> Nein	

*Erläuterungen dazu sind im Sachvortrag aufzuführen.

I. Zusammenfassung

An der Johannes-Kern-Mittelschule (JKMS) wird ein gebundener und ein offener Ganzttag geführt. Die Schülerinnen und Schüler werden mittags in der dortigen Mensa verpflegt. Ebenso gehen die Klassen der gebundenen Ganzttagesschule der Christian-Maar-Grundschule zum Mittagessen in die Mensa der JKMS.

An den beiden Schwabacher Gymnasien (Adam-Kraft-Gymnasium und Wolfram-von-Eschenbach-Gymnasium) wird der offene Ganzttag ebenfalls über die dort errichteten Mensen versorgt.

Zum Schuljahr 2021/2022 ist für drei Schulmensen ein Caterer aufgrund eines Ausschreibungsverfahrens für mindestens zwei Schuljahre, Beginn ab 1. August 2021 bis einschließlich 31.07.2023, mit der Option der Vertragsverlängerung um zwei weitere Schuljahre bis längstens zum 31.07.2025, beauftragt worden. Es handelt sich hierbei um einen Liefer- und Dienstleistungsvertrag.

In enger Abstimmung mit den Schulfamilien der ausgeschriebenen Schulen wurde eine Bedarfsabfrage zur Schulverpflegung durchgeführt und ein Leistungsverzeichnis für die Ausschreibung der Schulverpflegung erstellt. Hierbei wurde besonderer Wert daraufgelegt, als Zuschlagskriterium nicht nur den Preis, sondern auch die Qualität der Verpflegung sowie in erheblichem Maße Nachhaltigkeitsfaktoren zu beurteilen. Der Bieter verpflichtet sich demnach, warme und kalte Speisen anzubieten, die mindestens den Grundsätzen einer vollwertigen Ernährung nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen. Anforderungen die darüber hinausgingen, wurden gesondert bewertet. Die Gewichtung von Preis und Qualität lag bei 45:55 Prozent.

Folgende Angaben zur Qualität wurden vom erfolgreichen Bieter vorgelegt:

- Eine maximale Warmhaltezeit von kleiner/gleich zwei Stunden. Dies wird über einen Küchenstandort in Nürnberg gewährleistet.
- Ein Turnus von 8 Wochen des Menüzyklus der Speisepläne
- Einsatz von 10 und mehr Produkten aus fairem Handel
- Einsatz von 75 bis 100 % ökologischen/biologischen Produkten
- Einsatz von 75 bis 100 % saisonalen Produkten
- Einsatz von 25 bis 49 % regionalen Produkten

Im Rahmen der Sitzung des Bildungs- und Kulturausschusses am 14.06.2021 wird das Schul- und Sportamt anhand einer Präsentation ausführlich über die Rahmenbedingungen der Ausschreibung berichten.

II. Kosten

Der Sachvortrag dient der Kenntnisnahme und löst insoweit keine Kosten aus.

III. Klimaschutz

Es ergeben sich keine entscheidungsrelevanten Auswirkungen auf den Klimaschutz.